LIBRĂRIA SOCEC & Co. S. A., BUCUREŞTI

Au apărut:

DE ACEEAŞI AUTOARE

O activitate în campania 1916—1919 (epuizate).

Ducătărie ţărănească, (Cartea Românească)

Prin Cămin spre Civilizaţie.

Invăţământul rural menajer în România (lucrare tipărită cu prilejul congresului internaţional de agricultură).

Curs de gospodărie, pentru şcolile secundare, normale, profesionale, comerciale şi menajere pentru cl. I.

Curs de gospodărie, pentru şcolile secundare, normale, profesionale, comerciale şi menajere pentru cl. III

Curs de gospodărie, pentru şcolile secundare, normale, profesionale, comerciale şi menajere pentru cl. IV.

CETIŢI! *CETIŢI!*

„BIBLIOTECA PENTRU TOŢI"

cea mai vastă, cea mai complectă

Bibliotecă Enciclopedică românească, în care au apărut peste 1200 numere şi continuă să apară zilnic, cu cele mai alese opere ale autorilor români şi străini.

Preţul unui număr Lei 7.—

Cereţi Catalogul gratis la toate librăriile din ţară.

„TIPARUL ROMANESC"

Maria General Dobrescu — CURS DE GOSPODARIE cl. III sec.

MARIA GENERAL DOBRESCU

CURS
DE
GOSPODĂRIE

IN CONFORMITATE CU PROGRAMELE ÎN VIGOARE

A

ŞCOALELOR SECUNDARE, PROFESIONALE, NORMALE, COMERCIALE ŞI MENAJ DE FETE

PENTRU

CLASA III-a

Aprobată de Onor Ministerul Instrucţiunei cu ord. No. 27 şi 57[illegible] din 1929.

BUCUREŞTI
Editura Librăriei SOCEC & Co., Societate Anonimă
1929

Ediţia I-a

Tipărită în 5000 exemplare

Preţul Lei 60.—

scan: C.C.
dtpguy.wordpress.com
dtpguy@yahoo.com

MARIA GENERAL DOBRESCU

CURS
DE
GOSPODĂRIE

IN CONFORMITATE CU PROGRAMELE ÎN VIGOARE

A

ȘCOALELOR SECUNDARE, PROFESIONALE,
NORMALE, COMERCIALE ȘI MENAJ DE FETE

PENTRU

CLASA III-a

Aprobată de Onor Ministerul Instrucțiunei
cu ord. No. 27 și 579 din 1929.

BUCUREȘTI
Editura Librăriei SOCEC & Co., Societate Anonimă
1929

Ediția I-a Tipărită în 5000 exemplare

CUVANT INAINTE

Programul clasei a treia cuprinde un material deosebit de interesant. Ne-am dat osteneala să-l prezentăm cât mai bogat şi mai atrăgător.

Am vorbit amănunţit despre „Farmacia casei" pentru că stă în putinţa oricărei gospodine să aibă la îndemână o mulţime de burueni (rădăcini, flori, seminţe) de mare folos pentru sănătate fără să fie nevoie în tot momentul să alerge la farmacie în oraş. Nu mai vorbim de economia ce se poate face în acest chip. Am arătat deasemenea cari sunt medicamentele ce nu trebuie să lipsească din casă. O gospodărie fără cele de trebuinţă pentru cazuri de boală şi indispoziţie este rău chivernisită.

Am dat capitolului „Imbrăcămintei şi Rufăriei" o desvoltare potrivită cu importanţa ce i se cuvine într'o gospodărie temeinică, intrând acolo unde a fost nevoie, în chestiuni de amănunt.

Scopul nostru a fost nu numai să punem la îndemâna elevelor un total de cunoştinţe folositoare pentru viaţa de cămin ci, mai ales, să pregătim anumită dispoziţie pentru întocmirea civilizată a unei gospodării.

AUTOAREA

FARMACIA CASEI

In general bolnavii iau două feluri de medicamente; unele preparate la spiţerie şi cari trebuesc bine administrate de către gospodină, iar altele, pe care dânsa le prepară acasă, sub formă de tisane obţinute prin infusie (ceaiuri de plante medicinale) sau decocţie, altele prin macerăţie (plămădeală).

Este evident că nu se poate ţine în casă toate produsele farmaceutice. Nici legea nu permite, mai ales că unele din ele nu pot fi eliberate decât în urma unei porunci a doctorului. Sunt însă multe plante şi produse farmaceutice pe care este prudent să se aibe la îndemână. Dăm aci o listă cu condiţie ca toate să fie strânse într'un dulap anume, bine-aranjat.

Ca ustensile se are nevoie de un termometru, un bidet, un tub de cauciuc, un pahar gradat, ventuze şi un irigator.

Ca material e necesar să se aibe feşe de pânză în toate mărimile, vată hydrofilă, scamă de petece de pânză, gutapercă, flanelă; iar ca produse: făină de muştar sau sinapisme preparate, făină de in, liniment oleo calcar (amestecătură de uleiu de măsline cu apă de var), apă de colonia, apă de melisă, tinctură de iod, acid boric, substanţe alcaline, ether, amoniac, oţet de trandafiri, alcool, oţet aromatic, alcool de mentă, apă

albă (soluţie de acetat de plumb), magnezie, pudră de orez, amidon, tinctură de iod, etc.

Pe lângă acestea, farmacia casei va mai cuprinde şi diferite plante a căror rădăcină ori flori uscate pot aduce mari servicii în cazuri de răceli sau indispoziţii. Gospodina dela ţară mai ales are la îndemână aceste plante. Ele trebuesc culese la timp, uscate la umbră şi strânse în desăguţe bine legate. Se înseamnă pe ele conţinutul şi anul de recoltare.

Printre plantele medicinale cari fac parte din farmacia domestică unele se întrebuinţează în întregime, altele numai pentru flori, ori pentru rădăcini, iar altele pentru fructe.

Se întrebuinţează în întregime :

Peliniţa, arţărelul sau limba boului, ţintaura, leventica, edera, sulfina, menta, maghiranul, salvia, cimbrişorul, vetricea, leuşteanul, pătrunjelul, pătlagina.

Se folosesc numai florile dela sunătoare, bluete, mac, muşeţel, lumânărică, hămeiul, florile de portocal, nalbă, violetă.

Pentru rădăcini se caută : brusturele, pirul, lavrentina, nalba, lemnul dulce, săpunăriţa, fetica, valeriana, pătlagina;

Iar macul, măceşul şi pepenele galben ne dau seminţele.

Aceste plante pentru a-şi puteà desvolta, ceeace le face folositoare, trebuesc pregătite şi administrate sub formă de ceaiuri.

Dăm acì o indicaţie a diferitelor plante întrebuinţate în anumite împrejurări.

Peliniţa, plantă sălbatică, trebuie culeasă când începe să înflorească. O uşoară infuzie de plantă se întrebuinţează contra limbricilor. Se întrebuinţează şi ca băi aromatice.

In Iunie şi Iulie e timpul cel mai potrivit pentru a se strânge această plantă.

Limba boului în infuzie sau decocţie provoacă transpiraţia; ea este folositoare în cazurile de erupţie; ea creşte prin grădini, îmmulţindu-se singură din sămânţe, cari cad.

Cintaura. Buchetele frumoase roz ale cintaurei se văd toată vara. Infuzia ei este folositoare în cazurile de slăbiciune a stomacului şi de friguri intermitente. Se pune 25—30 gr. la un litru de apă.

Levănţica este o plantă ce creşte sălbatic dar se cultivă şi prin grădini. Ea servă pentru băi aromatice. Afară de proprietăţile medicinale ce posedă se întrebuinţează şi pentru parfumarea lenjurilor, îndepărtând şi insectele.

Edera este renumită prin proprietăţile calmante pentru piept. Se recoltează când e în plină floare, în Martie şi Aprilie. Infuzie de ederă terestră provoacă transpiraţie şi uşurează digestia. Se întrebuinţează contra catarurilor pulmonare.

Foile de nuc conţin mult tanin din care cauză se întrebuinţează în apă de baie. Foile acestea se culeg către sfârşitul lui Iunie. Ele se întrebuinţează în infusie. Ele sunt depurative, tonice, foarte necesare la copii, primăvara când le iese coji. Pentru ca să se poată luà cu uşurinţă această infusie se amestecă cu puţin vin sau sirop de fructe.

Sulfina se găseşte pe câmp. Ea trebuie culeasă în Maiu. Iunie, pe când e în toiul florii. Infuzia de sulfină, fie singură, fie amestecată cu florile albăstrelelor, este un bun leac familiar în scop de a întări văzul slab şi a face să înceteze roşaţa şi inflamaţia pleoapelor cu ea se spală la ochi, dimineaţa şi seara. Pentru ca infuzia să producă tot efectul, se întrebuinţează cât se poate de rece.

Menta de apă, menta cultivată în grădini şi aceia cu foi rotunde, cunoscută la ţară sub numele de balsam, se culege atunci când începe să înflorească şi se

usucă la umbră. Ea creşte pe marginea apelor liniştite. E ştiut că aceia de pe marginea apelor e cea mai bună. O uşoară infuzie de mentă cu apă, luată cât se poate de caldă e bună contra indigestiei, fiind şi calmantă.

Maghiranul abundă pe toate terenurile uscate şi pietroase. Se întrebuinţează pentru băile aromatice.

Poate fi întrebuinţat şi contra indigestiei.

Salvia e folosită ca plantă medicinală în stare domestică.

Proprietăţile ei sunt în foi şi muguri pe care trebuie să-i culegem şi să-i uscăm înainte de înflorirea complectă a plantei. Salvia are acelaşi efect ca şi levănţica.

Cimbrişorul este întrebuinţat pentru băi aromatice. In infuzie e bun şi pentru guturai.

Vetricea se găseşte în terenurile uscate şi pietroase; are flori mari şi frumoase de un galben deschis, cari trebuesc culese în Iulie în timpul înflorirei. Iar infusia este întrebuinţată ca un excelent leac contra vermilor intestinali, care nu strică chiar când se dă copiilor, ce nu au vermi.

Cimbrul se cultivă în grădini, e foarte bun pentru băi aromatice.

Pelinul e folosit pentru zeama lui care e bună pentru spălarea rănilor.

Se ia şi ca medicament contra limbricilor.

Frunzele de pătlagină vindecă rănile cari au fost spălate bine cu un antiseptic şi bandajate apoi.

Urzicele, chiar cele uscate şi fierte, curăţă sângele.

Flori de sunătoare cresc mai ales la munte, acestea sunt şi cele mai preţioase.

Este cea mai căutată plantă alpestră. Se ia în infusie. O ceaşcă fierbinte din această infuzie este foarte bună contra loviturilor şi emoţiei subite.

Albăstrele se iau în infuzie, proprietăţile acestei

plante sunt cunoscute de bătrâni. Este foarte întrebuinţată rece, pentru vedere.

Când se usucă îşi pierde culoarea şi odată cu ea şi proprietăţile. Se poate întrebuinţà singură sau amestecată cu sulfină.

Muşeţelul este o plantă medicinală şi de ornament.

Infusia caldă de foaie de muşeţel se ia şi în caz de vărsături sau diaree. Ea e bună contra indigestiilor şi a spaimei nervoase. 15—20 foi ajung pentru un litru de apă.

Macul de câmp se ia în infuzie, se întrebuinţează însă numai petalele floarei. E bun pentru piept.

Dacă se culege în acelaş timp şi o parte din ramuri cu capsulele, care închid sămânţa, aceste părţi ale plantei fiind pline, au un fel de suc lăptos, cu proprietăţi narcotice ca şi cele de opium, infuzia florilor din acest caz devine dăunătoare putând da naştere la accidente grave.

Violetele fac parte din florile bune pentru suferinţe pectorale.

Florile de crin şi cele de **sunătoare** măcinate şi puse în untdelemn de măsline sau de migdale dulci sunt bune pentru crăpături, tăeturi şi jupuieturi. Ciapa crinului, fiartă în apă sau lapte, se aplică pe tumori inflamate spre a grăbì vindecarea. Floarea de sunătoare e întrebuinţată în popor pentru oprirea sângelui atunci când se taie cineva.

Florile de trandafiri, plămădite în oţet dau un lichid admirabil pentru fricţiuni.

Lumânărica dă o tizană dulce; întrebuinţată în caz de guturai, iritaţia pieptului şi inflamaţia gâtului; 2-3 foi şi flori într'un litru de apă, când fierbe, dau un ceaiu excelent.

Arţărelul sau limba boului e o plantă răcoritoare şi înlesneşte transpiraţia. Se întrebuinţează întreagă la

boale de vărsat. Cu 15—20 gr. într'un litru de apă cu puţin zahăr, se capătă o decocţie foarte bună.

Socul. Florile acestui arbust provoacă sudoare şi favorizează expectoraţia; 4 gr. la un litru de apă. Sunt bune pentru băi locale, generale şi contra umflăturilor recente. Ele se întrebuinţează în infuzie şi favorizează transpiraţia. Această tizană este excelentă contra boalelor eruptive şi respiratorii.

Teiul. Florile de teiu, ca şi cele de portocal se culeg pe timp călduros, atunci când sunt îmbobocite şi deci nu prea înflorite; date în infuzie 3—4 gr. într'un litru de apă, sunt excelente pentru boalele nervoase, durerile de cap, digestiile grele; se iau de obiceiu ca un calmant al nervilor. Florile teilor bătrâni sunt mai puţin aromatice. Băile de floare de tei calmează nervii şi se dau în cazul de convulsiuni. Pentru a prepară aceste băi, se pune 8—10 pumni de floare de ceai într'un castron se varsă apă fiartă deasupra, se lasă să se îmmoae şi se pune apoi această apă în baie.

Isma, fiartă cu lămâie dă un ceaiu bun contra diareei. Ea constipă.

Rădăcina de brusture se recoltează primăvara după ce primele foi au ieşit din pământ. Se spală, se taie în bucăţi şi se usucă la umbră. Se prepară în decocţie 30 gr. la 1 litru apă. Este amară şi e foarte întrebuinţată pentru boalele de piele.

La ţară se întrebuinţează hreanul ras în loc de muştar.

Pirul se găseşte în mare cantitate prin livezi şi peste tot locul. Este o buruiană dăunătoare pentru agricultură.

Rădăcina lui însă spălată şi uscată bine servă la prepararea unei tizane răcoritore, după o oboseală corporală, sau după un lucru obositor. Luată această tizană, câteva zile în şir, împrăştie indispoziţia.

Ţintaura. Planta întreagă se întrebuinţează ca infuzie rece şi posedă proprietatea de a îndepărtă frigurile.

Nalba, atât tulpina cât şi foile, pot fi întrebuinţate pentru spălături, pentru abcese, furuncule, etc. şi cataplasme. Se scoate rădăcina înainte de a da iarna; se despoaie de coaje şi se conservă uscată pentru iarnă. Nalba bătută în decocţie se întrebuinţează contra inflamaţiilor de tot felul.

Dragaveiul este o buruiană ce creşte pe marginea apelor stătătoare, are rădăcini lungi aproape de un metru. Rădăcina se păstrează uscată pentru aceiaşi întrebuinţare ca şi nalba.

Lemnul dulce se mai numeşte şi candel. Rădăcina lui servă pentru îndulcitul celorlalte tizane, cum e cea de pir sau de nalbă, când nu i se adaugă zahăr sau mare.

Săpunăriţa este o plantă ale cărei rădăcini lungi şi subţiri rupte în lungime şi uscate la umbră sunt întrebuinţate pentru a prepară o tizană bună pentru sănătatea copiilor slabi, limfatici cari se desvoltă greu.

Valeriana se caută tot pentru rădăcină. Ea trebuie să fie bine spălată înainte de a fi uscată la umbră. Se întrebuinţează în decocţie contra afecţiilor nervoase. Doza de 8—10 gr. de rădăcină uscată este suficientă pentru o ceaşcă de decocţie.

Ceaiul de rădăcină şi frunze **de leuştean** înlocueşte oţetul aromatic pentru frecţii în caz de temperatură mare.

Capetele de mac au proprietăţi calmante dând cataplasme de uns ocazionate la sugiuri. Ele calmează durerile robuste.

Rădăcina pătlaginei cu foi cu tot, bine pisate se întrebuinţează, storcându-i-se bine sucul, care se amestecă în cantităţi egale cu miere. Se fierbe până se leagă, dând un medicament bun pentru boalele de

piept. Tot așà și cu **rădăcina de hrean,** stoarsă și fiartă cu miere se dă bolnavilor ce sufăr de piept.

Fructe: Se enumără mai jos plantele ale căror fructe sunt căutate pentru leacuri.

Sămânța de in. Se culege când s'a înnegrit, se vântură și se lasă la soare 2—3 zile, apoi se pune într'un săculeț bine etichetat.

Sămânța de floarea soarelui trebuie uscată. Fiartă și păstrată poate servì ca unsoare, dat fiind cantitatea de uleiu ce conține.

Măceșul sau răsura. Fructul măceșului se recoltează când a fost bine copt, după câteva zile de îngheț. Cele care n'au fost prinse de ger au un gust rău.

Cojile de cireși, mătasea de porumb, rădăcina și foile de pătrunjel, ca și semințele pepenului galben sunt diuretice.

Farmacia domestică admite, cum am arătat, și un număr de medicamente simple alese fără niciun pericol, ca și unele preparații ce sunt necesare într'o casă mai ales când se stă la țară.

Cele mai importante sunt: magnezia, nuca de gall sau gogoașele, reventul și sulfatul de magnezie.

Magnezia se păstrează într'un borcan de sticlă și se folosește numai în caz de otrăvire. Se mai întrebuințează și în caz de digestie anevoioasă, de acreală în stomac. Se ia fără frică unul sau două decigrame de magnezie, fie singură, fie amestecată cu aceiași cantitate de praf de revent.

Nuca de gall e mai mult o plantă tinctorială decât un medicament. Totuși în caz de otrăvire pentru a întârzià pericolul până la sosirea doctorului, se face uz de decocția, făcută din nuca de gall.

Rădăcina de revent, praf, fie singură, fie amestecată în părți egale cu magnezie, este un laxativ dulce, bun, contra constipațiilor prelungite.

Sulfat de magnezie. Această sare în doză de 15 gr.

într'un pahar de apă proaspătă pentru copii și 30 gr. pentru adulți, este un purgativ inofensiv cu condiția să nu se abuzeze.

E mai bun decât ceaiul de mană și siminechie, dar e mai obositor și mai neplăcut.

Puținele preparații pe care le poate aveà cineva ca precauție contra accidentelor neprevăzute sunt: balsamurile, unsorile, extractele, siropurile, pastele, precum și preparatele cu alcooluri. Trebuie să ne aprovizionăm totdeauna cu asemenea preparații ca, spirtul canforat, apa de melisă și apa tămăduitoare de răni.

Cele două dintâiu se pot aprovizionà ușor, a treia se prepară în casă și anume:

Se pune în infuzie 6 zile într'un vas bine astupat, mai multe plante aromatice, busuioc, maghiran, mentă, melisă, rosmarin, cimbru de grădină, salvie, cimbrișor, pelin, angelică, mărar, levențică.

In proporție egală aceste plante sunt tocate și turnăm peste ele alcool sau țuică. După 6 zile lichidul se strecoară și se pune într'o sticlă astupată. Se întrebuințează cu folos în caz de accidente, la tăeturi, lovituri. De balsam e bine să se aprovizioneze gospodina întotdeauna pentru cazuri de dureri reumatice.

Acest balsam se poate pregătì și în casă astfel: Se plămădește într'un litru jum. de untdelemn de măsline, 40 foi de mătrăgună, tot atâta zârnă sau umbra nopței, maselariță, tutun, mac, ciuma fetei, vărfuri de pelin și 10 gr. de levănțică, de mentă, pojarniță (sunătoare) cimbru și rosmarin. Toate se întrebuințează, afară de vârfurile de pelin care se pun uscate. După 4—5 zile se strecoară uleiul și se pune în sticle bine astupate.

Unsori. O alifie bună pentru a potolì durerile provocate de un sugiu, se face astfel : Se topește în 60 gr. de untdelemn, 10 gr. ceară galbenă, cu 15 gr. știbeiu alb, 30 gr. funingine fină. Inainte de sleire se

mai adaogă 125 gr. miere de trandafiri, se amestecă până ce se răceşte.

Pomada de castraveţi, se întrebuinţează contra degerăturilor la mâini sau a crăpăturilor dela sfârcurile mamelelor. Iată cum se prepară: 250 gr. osânză de porc, 150 gr. grăsime de viţel. Aceste grăsimi crude, bine spălate, curăţate de peliţi, se pisează bine într'o piuliţă de marmoră.

De altă parte se topeşte în puţină ţuică 5 decigrame de balsam Tolu; se amestecă apoi cu grăsimea, se mai adaugă 5 grame apă distilată de trandafiri. Se pisează aparte miezul unui castravete alb, curăţat de coaje şi de seminţe, i se stoarce toată zeama printr'o cârpă. Se adaugă în cantităţi egale sucul la preparaţia anterioară, mestecând aproape un ceas. Se păstrează la rece, în borcane mici [1]).

Extractele se obţin din rădăcinile de genţiană, boabe de ienupere şi boabe de soc. Primele două se cumpără dela farmacie.

Extractul de soc se poate prepară acasă. Se fierb cu puţină apă boabele de soc şi se strecoară. Se fierb din nou până ce scad la jumătate. Luat în cantitate de 15 gr. dimineaţa, pe nemâncate, este un laxativ foarte bun, celelalte două produse, genţiana şi ienuperile, care se cumpără dela farmacie sunt luate pentru persoanele care digeră greu.

Siropuri. — Pe lângă siropurile pe care ştie oricine să le facă, vom dà reţeta câtorva medicamentoase.

Sirop de gutui. — Se curăţă de coaje gutuile, se rad petru a se presà ca să li se extragă tot sucul din ele.

1) Tot din apă de castraveţi se prepară un lichid bun pentru curăţat petele de pe obraz : Se aleg castraveţi bine copţi, îngălbeniţi chiar, se lasă la soare să curgă apă din ei. Uneori se rad ca să se obţină mai repede apa lor, care se strânge în sticle, se amestecă cu o cantitate egală de alcool şi se pune în sticle, se întrebuinţează tot anul pentru curăţirea obrazului.

Se leagă zahăr aparte ½ kg. cu ½ litru apă, până se obţine un sirop bine de tot legat; se adaugă totodată suc de gutui bine limpezit şi se fierbe până se leagă din nou. Se pune în sticle bine înfundate.

Siropul acesta luat în doze de o lingură sau două opreşte diareea şi scuipatul cu sânge (hemoptisia).

Siropul de mure. Se culeg mure nu tocmai coapte şi se pune pe foc într'un vas. Când au început să-şi lase zeamă, se adaugă în combinaţie egală cu zahăr. Se lasă să se topească zahărul pe colţul maşinei fără să fiarbă; când s'a topit, se strecoară. Sucul se pune în sticle la răcoare. El fermentează foarte repede, pierzând din proprietăţile lui.

Calmează tusea şi durerile de gât; se întrebuinţează în gargară ca infuzia de foi de ciulin pentru a calmà iritaţia gâtului şi afta pe limbă.

Sirop de violete. Este un sirop foarte bun pentru piept.

Se separă petalele, se pun într'un vas de nichel, cu capac care se închide foarte bine. Se umple vasul cu foi, peste ea se adaugă apă cât poate cuprinde. După câteva ceasuri de infuzie lichidul care a luat coloarea violetă se pune pe lângă foc, apoi se strecoară. Se pune în bain mari lichidul, peste care se varsă tot atâta zahăr, se lasă până se topeşte bine, se pune în sticlă şi se acoperă, păstrându-se la un loc răcoros.

Magiun de măceş. Se deschid boabele de măceş şi se curăţă înăuntru nu numai de sâmburi, dar şi de perişori.

Se fierb apoi măceşii, cu puţină apă, până se îmmoaie bine şi se trec prin sită. Se adaugă zahăr pisat în cantităţi egale şi se pune pe foc până se transformă într'o marmeladă. Această preparaţie se ia contra diareei şi a deranjamentului de stomac.

Pastile. De obiceiu se fac din mentă care au darul să uşureze digestia, precum şi din violete pentru a

accelerà tusea. Iată cum: Se varsă într'o lingură mare sirop de zahăr bine legat, căruia i se adaugă, mestecând bine cu un tub de sticlă, câteva picături de mentă şi tot atâta zahăr pisat cât absoarbe pentru a nu fi lichidă. Când siropul e călduţ, ca să se poată pune picături, atunci se picură pe o foaie de hârtie albă, şi fiecare picătură răcindu-se devine o pastilă.

Ele trebuesc făcute cât mai mici, ca să nu-şi piardă aroma şi odată cu ea şi proprietăţile.

Inlocuind picăturile de mentă cu sirop de violete obţinem pastile foarte parfumate care pot ţine un an.

Măsuri obişnuite în casă :

Adesea pentru îngrijirea bolnavilor e bine să se cunoască valoarea volumului şi greutăţei ustensilelor de care ne servim în administrarea medicamentelor, pentru a nu stà cu cântarul tot timpul în mână. **Astfel o linguriţă de cafea conţine :**

5 grame lichid;
5 „ făină;
5 „ zahăr pisat;
6 „ de sirop;

Lingura de desert conţine:
10 grame apă;
15 „ sirop;

Lingura de supă conţine:
15 grame lichid;
15 „ sare de bucătărie;
20 „ sirop;
20 „ zahăr.

Un păhărel de lichid înseamnă :
30 grame apă;
Un păhărel de madera 50 gr. lichid.

Medicamente prescrise în picături :
Apă destilată 20 picături conţine 1 gram;
Cloroform 56 picături conţine 1 gram;
Eter sulfuric 90 picături conţine 1 gram.

VARUL

Prepararea varului şi spoirea unei camere sau a unei sobe.

Varul constitue una din vopselele cele mai agreabile, higienice şi ieftine, pentru care motiv este la îndemâna oricărui om nevoiaş.

El trebuie cumpărat dela o casă de încredere, observându-se ca piatra de var să fie întreagă şi bine arsă.

E bine să se încerce, spărgându-se pentru a se constată dacă n'a rămas piatra nearsă. Şi greutatea este un indiciu. Să se evite varul sfărâmat sau acela care are aspectul de îmbrânzit, ceeace denotă că a fost înghetat sau atins de umezeală.

Prepararea varului pentru spoit. Varul ales de pietre, se stinge în modul următor: Se pune var 1 kg. pentru 2 metri patraţi de zidărie, într'un vas de lemn sau într'o găleată şi se toarnă puţină apă deasupra lui.

Când a început să fiarbă, se mai toarnă apă şi se amestecă cu o lopăţică cu coadă lungă pentru ca stropi de var să nu atingă pe cel ce mestecă. Trebuie multă grijă la potrivirea cantităţii de apă, căci de aceasta atârnă calitatea varului. Dacă se toarnă prea puţină, varul se transformă în pulbere, care amestecată în urmă cu apă, se curăţă de pe perete, după ce s'a spoit; iar prea multă apă la început, îl înneacă şi, pus pe pereţi, crapă; aşà că trebuie observată de aproape şi cu

multă atenție această operație. Când a luat aspectul laptelui e o probă că a fost bine stins, se lasă atunci să se răcească cel puțin 24 ceasuri și în urmă se întrebuințează. Pus pe pereți îndată ce a fost stins, cald, se curăță de pe perete; acelaș lucru se întâmplă dacă se lasă să înghețe, fiind stins. După ce s'a răcit bine, i se adaugă nisip 1 kg. la 10 kg. var ca un pumn la o găleată și puțină apă albăstrită cu sineală, pentru a prezentă o coloare mai plăcută ochiului, devenind mai alb.

Nisipul, înainte însă de a fi pus, se spală în 5—6 ape până nu mai iese din el negreală, ceeace înseamnă că nu mai conține pământ. El împiedică varul de a se luà depe pereți, și de a crăpà. E bine să se mai adauge și un pumn de cenușă de lemn tare, bine cernută, căci astfel el va înflorì pereții, dându-le o coloare mai albă prin neutralizarea coloarei fumegânde.

Spoirea cu var a pereților trebuie reînnoită adesea, spre a-i prelungì durata i se adaugă un fixativ, ori silicat de potasă, ori piatră acră, în proporție de 10 kgr. la 100 litri de apă de var, ori săpun topit, ori lapte un litru la 10 kgr. var.

Sarea de bucătărie adăugată în apă de var (până la saturație), nu lasă varul să se cojească de pe pereți.

Spoitul cu var hidraulic ține mai mult timp decât cu var ordinar.

Stingerea varului se poate face cu mult înainte de nevoie, chiar iese mai alb, mai frumos.

Este un mijloc mai bun de conservat.

Așà când are cineva var mai mult își face o groapă mare în curte în care groapă stinge bine varul lăsându-l curat mult mai gros ca o mămăligă, îl lasă să se răcească o săptămână aproape, când se încheagă bine și când se poate acoperì cu pae și un strat gros de pământ ca să nu înghețe dacă se face toamnă. Pentru primăvară când se întrebuințează la spoit, atunci i se adaugă nisip, scrobeală și tot ce-i trebuie.

Astuparea găurilor și crăpăturilor depe pereți. Inainte de a procedà la spoire, se dau lucrurile afară din casă și odată pereții goi se mătură bine începând cu tavanul, apoi pereții și în urmă cu podeaua, după ce bine înțeles s'a curățat bine soba pe dinăuntru. Toată această lucrare se face cu geamurile larg deschise. Se dărâmă tencuiala crăpată, astupându-se crăpăturile. Tot așà se astupă și găurile cuielor ce au fost bătute în pereți. Tencuiala se compune din var stins, amestecat cu mai mult nisip sau ipsos și care nu lasă urme de reparații, după ce s'a spoit cu var pe deasupra. Pentru a se aplicà întâiu se udă bucata de perete stricat, se întinde tencuiala și apoi se drișcuește, se întinde cu o mistrie sau chiar cu mâna înfășurată într'o cârpă sau mănușe.

După ce toate dresăturile sunt uscate se procedează la spoirea cu var.

Spoirea cu var a unei sobe, a unei camere. După ce s'au astupat toate găurile, crăpăturile cu tencuială, se lasă să se usuce. Dacă se poate, acest lucru se face în ajunul spoitului, odată cu stingerea varului, dacă această din urmă lucrare nu a fost mai de mult executată.

Pentru spoire avem nevoie de 2 bidinele: una mai mare, alta mai mică (condeiu), pentru spoit prin colțuri și marginele alăturate podelei.

Bidineaua trebuie încercată înainte de a începe văruitul. Se trage părul ei, care e bine să nu fie prea lung ceeace ar face să stropească pe jos.

Dacă e nouă, neîntrebuințată, se pune puțin în apă fiartă, spre a se da elasticitatea părului. Dacă e veche se ține iarăși 20—30 minute în apă rece. Pentru tavanurile mai înalte se pune o coadă lungă bidinelei.

Se așterne jurnale pe podeaua camerei, spre a o ferì de picături de var.

Se îmmoaie bidineaua în varul potrivit cu o consi-

stență ca aceia a laptelui, se scutură bidineaua. Se începe cu tavanul din fundul camerei.

Se spoiesc șuvițe potrivite, late de ½ m. și se merge astfel în toată lungimea tavanului; se începe apoi altă bucată și tot așà până se sfârșește totul.

Se continuă tot astfel cu o șuviță de ½ m. sau mai mult. chiar 1 m. lată, iarăși în lungimea tavanului pe perete de data aceasta. astfel ca persoana care stă ridicată pe o scară sau scaun să-și poată continuà lucrarea cât mai la îndemână.

Terminându-se fâșia aceasta, se scoboară de pe scară și-și continuă spoirea până ajunge la podea.

In colțuri și jos la marginea podelei se servă de bidineaua mică sau condeiu. Se îmmoaie bidineaua de câte ori se simte nevoie, având grije ca în fiecare dată să se mai revină asupra porțiunei în care s'a dat ultima bidinea.

Intreaga operație se mai repetă odată sau de două ori până ies pereții absolut curați, lăsându-se bine înțeles timp să se usuce pereții după fiecare spoială.

Vara se spoiește cu geamurile și ușile deschise. Iarna deasemenea, însă gospodina va aveà grije să se facă foc în sobă pentru ca varul să nu înghețe. Dacă e mai frig să adaugă un pumn de sare în apă de var, pentru a o împiedecà să înghețe, chiar fiind foc în sobă.

Persoana care spoește este îmbrăcată cu o rochie mai ordinară și care se poate spălà ușor, cu un șorț mare pe deasupra, cu o bonetă în cap și cu încălțăminte mai deteriorată.

In timp ce ultima văruială se usucă, se spală giurgiuvelile ferestrelor cu geamurile și ușile. Se spală soba dacă e de teracotă, începând de sus în jos.

Curățirea ei pe dinăuntru s'a făcut înainte de a se apucà de spoit.

Se ridică toată hârtia care a acoperit podeaua. Se spală sau se ceruesc scândurile.

Se aduc obiectele scoase din casă și se rânduesc toate la locul lor.

Spoirea unei sobe: Bidineaua mai mică își are rolul de astădată.

Intâiu se curăță soba pe dinăuntru, se spală chiar, se șterge pe dinafară de praf, se lasă un moment. se mătură praful de primprejur. Se cârpăcește. După ce s'a uscat, se începe a se văruì de sus în jos. Se aplică varul pe o porțiune de sus și de jur împrejurul sobei scoborându-se în jos cu bucăți, bucăți, întrebuințând condeiul acolo unde nevoia cere.

Se lasă să se usuce și se repetă spoirea până ce prinde o coloare frumoasă.

Iarna se face focul în sobă, însă în momentul spoitului se păteză soba dacă nu e răcită bine.

Cârpele ce au servit la ștergerea prafului vor fi imediat înmuiate în leșie și spălate.

Pielea de căprioară dacă este, se spală cu o cârpă cu apă căldicică, în care s'a pus sodă, se usucă, apoi se freacă în mâini pentru a o face să fie moale.

O rețetă de amor pentru curățat ușa sobei de alamă:

50 gr. praf de cărămidă;

50 gr. săpun și petrol, până se capătă o alifie.

Prepararea vopselei în apă, spoirea unei camere. Spoirea cu vopsea de apă, necesară unei odăi, trebuie făcută dintr'odată, să ajungă, și anume: se cumpără dela droguerie humă în coloarea ce voim a da pereților, se stinge cu puțin spirt denaturat sau țuică ori cu lapte. După ce s'a amestecat toată vopseaua, se varsă deasupra apă, obținând un fel de lapte gros, puțin săpun tăiat și o bucată de clei 100 gr. la 10 litri lichid topit în apă.

Se începe a spoì tavanul, apoi pereții de sus în jos,

cu o bidinea al cărei păr să nu fie prea lung, pentru a nu curge picături pe scânduri. In tot cazul acestea vor fi acoperite cu o pânză de amballaj sau cu hârtie de jurnal.

In timpul spoitului şi până se usucă, stau geamurile deschise; iar iarna, focul aprins, pentru a nu îngheţă pereţii. Dacă pereţii sunt prea afumaţi, înainte de a se da cu vopsea, se topeşte săpun în apă şi se dă pe întreaga suprafaţă a pereţilor cu bidineaua ca şi când s'ar spoi. Se lasă câteva ore să se usuce bine şi abiă a doua zi se spoeşte cu vopseaua adevărată.

Curăţirea pereţilor oloiţi se face astfel : după ce s'au curăţat de praf, precum am arătat mai sus, pentru a-şi căpătă luciul lor, se spală din când în când. Intâiu se udă toţi pereţii cu o cârpă îmmuiată începând de sus în jos; după ce apa s'a uscat, se spală din nou, fie cu apă de tărâţe sau cu apă uşor săpunată, ori cu spirt de lemne.

Hârtia lavabilă se spală cu o cârpă udă. Pereţii îmbrăcaţi în ştofă se întreţin curaţi ştergându-se, după ce se curăţă praful, cu o coajă de pâine rece.

Când stofa e afumată sau murdară, atunci se curăţă cu esenţă de terebentină.

Pereţii spoiţi cu var ar trebui să fie cel puţin odată pe an văruiţi, iar cei văpsiţi, la 3 ani; cei în ulei trebuesc spălaţi în fiecare an şi revăpsiţi la fiecare 5 ani.

Pe pereţii tapetaţi cu hârtie şi pătaţi de grăsime se aplică pe aceste pete **terre à foulon** (un fel de argilă care scoate grăsimea din postavuri) cu apă, lăsându-se o noapte astfel. Dacă n'au dispărut, ceeace înseamnă că petele sunt prea vechi, mai reînnoim procedeul acesta sau aplicăm pe pete eter sulfuric, punând apoi pe deasupra hârtie subţire, peste care frecăm cu unghia. Dacă pata nu dispare, ne rămâne să înlocuim bucata de hârtie cu rezerva ce ne-am făcut.

Se scutură praful depe deasupra dulapurilor rămase nescoase din casă, dulapuri pe care le ceruim apoi.

Prepararea vopselei în uleiu şi vopsirea pereţilor cu uleiu. Baza vopselei este uleiul de in care înainte de a fi întrebuinţat se fierbe de 2—3 ori până dă în clocot. După fiecare fierbere se lasă să se răcească bine.

Vopseaua în cantitate de 250 gr. de fiecare litru de uleiu se pune într'un vas. Peste ea se toarnă picătură cu picătură uleiul fiert şi răcit, de 2—3 ori, mai adăugându-se şi 250 gr. de esenţă de terebentină şi 50 gr. sicativ pentru fiecare litru de uleiu.

Prepararea pereţilor pentru vopsit. Intâiu se şterg de praf, începând cu tavanul, apoi cu pereţii de sus în jos. După aceia se spală cu apă şi cu săpun, cu o cârpă sau chiar cu o perie. Se limpezesc, se lasă să se usuce şi abiă a doua zi se spoesc.

Spoirea pereţilor cu ulei. Se începe cu tavanul, apoi cu pereţii de sus în jos, porţiune, porţiune, cu o bidinea mică numită condeiu. Nu se dă prea groasă vopseaua.

Gospodina trebuie să aibă grije să acopere scândurile cu hârtie ori cu saci, deoarece petele lăsate de vopsea se curăţă greu.

Condeiul care ne-a servit se spală bine cu petrol şi se atârnă la un loc anumit.

Spoirea unei podele cu uleiu. — In primul rând se mătură bine podeaua începând din fundul camerei către uşă, se ia gunoiul pe făraş şi se dă la ladă. Se spală bine podeaua cu o cârpă de sac sau cu o perie, apa, cu care se spală să fie leşie mai tare, se limpezeşte bine şi se lasă să se usuce 24 ceasuri cel puţin. In ziua următoare se începe a se vopsi din fundul camerei câte o porţiune lungă de ½ metru şi tot atâta de lată. Se continuă apoi în toată lungimea camerei luând în parte lungul fiecărei scânduri. Odată sfâr-

şită toată camera se lasă bine să se usuce tot 24 de ore, apoi dacă e nevoie se mai vopseşte încă odată şi după ce s'a uscat 2—3 zile de data aceasta abiă atunci se aşează toate lucrurile la locul lor.

Tot aşà se procedează şi cu uşile şi giurgiuvelele ferestrelor şi cu orice lucru ce urmează a fi vopsit.

RUFĂRIA. ROLUL ŞI INTREBUINŢAREA.

Rufăria în general vorbind, este cu totul indispensabilă sănătăţei omului; deaceea o gospodină trebuie să vegheze cu multă atenţie la întreţinerea şi păstrarea rufelor de cari dispune.

Ea trebuie să se aprovizioneze cu un număr suficient de rufe de corp, de menaj, etc. Să se ferească însă de boala ce au unele femei de a-şi face provizii enorme de rufe. Acest procedeu este dăunător şi din punct de vedere al capitalului închis, care nu produce nimic, şi chiar din punct de vedere al rufelor, cari fiind multe, le vine rar rândul la purtat şi rămânând neîntrebuinţate se îngălbenesc şi se tae cu timpul; unde mai punem că şi rufele sunt supuse fluctuaţiunilor modei? Odată se poartă mai lungi, odată mai scurte, mai largi, ori mai strâmte.

Rufele de corp pot deveni improprii pentru purtat dacă persoana se îngraşe prea mult.

Acum câteva zeci de ani se găseau familii cari aveau o cantitate aşà de mare de rufe încât se făceà spălatul la 5—6 luni odată; operaţia aceasta deveneà atunci un eveniment şi o întreprindere destul de obositoare pentru stăpână ca şi pentru servitori, dacă erau. Ei întrerupeau cu totul trebile lor obişnuite pentru un timp destul de lung şi mai ales, dacă mai şi plouà lucrul acesta deveneà fără sfârşit.

Apoi spălatul aşà de rar e dăunător rufei căci mur-

dăria o roade şi acţiunea prelungită a aerului slăbeşte ţesătura. Dar nici să cădem în extrema cealaltă, limitând la minimum numărul lor, cum fac unele gospodine, cari întrebuinţează bani pe alte obiecte de lux neglijând complect aprovizionarea casei cu rufărie.

Alegerea rufelor. Fiindcă ţesăturile cele mai ordinare au devenit azi aşà de scumpe, este de datoria gospodinei să stărue în alegerea lor. E mai convenabil a cumpărà cineva pânză şi a-şi confecţionà singură rufele în casă, decât a le cumpărà făcute gata. In tot cazul să se adreseze magazinelor de încredere dând chiar preţuri mai mari pentru o ţesătură mai durabilă, căci frumuseţea unei rufe nu stă în cantitatea dantelelor sau a ajururilor ce se pun pe dânsa, ci în calitatea ţesăturei, a gustului şi a grijei ce se pune la confecţionarea ei.

Garniturile cu dantele nu numai că de multe ori stau în tovărăşia rufelor cu ţesătură inferioară (mai ales la cele gata) dar chiar dacă ar fi o ţesătură bună, gospodina evită să le spele prea des, de teamă ca dantelele să nu se rupă mai ales că şi mâna de lucru (spălătoreasa) ar costà mai mult, trebuind pentru asta o femeie mai experimentată.

E bine să se evite panglicele la rufe, căci acestea nu fac decât să îngroaşe, să ţină mai cald şi să coste mai multe parale. Să nu se cumpere nici pânză prea fină căci asta revine la acelaşi punct de risipă.

Ar fi de dorit ca pânza să fie de culoare albă pentru rufele de corp. Cele colorate sunt cu totul nehigienice întrucât:

Ele se murdăresc numai în aparenţă mai greu decât cele albe şi atunci ispitesc a le întrebuinţà mai mult decât trebuie.

Pânza de culoare se spală mai greu, ea nu poate fi fiartă cu cealaltă. Nici nu se poate frecà prea mult.

ori spălà cu apă mai fierbinte căci se strică culoarea Ea se spală cu apă căldicică, fără leşie, cu clăbuc de săpun; se usucă la umbră, pe când rufele albe cu cât sunt întinse mai la soare cu atât se albesc mai mult (soarele fiind şi cel mai bun desinfectant).

Rufele de masă, şervete, etc. dacă sunt chiar din pânză colorată lavabilă tot complică curăţirea, pentrucă ies la spălat; ele nu pot fi puse la un loc cu alte rufe şi dacă au pete trebuie să se frece locul acela, aşà că pânza se decolorează.

De obiceiu rufele se confecţionează din pânză de bumbac, in, cânepă şi mătase.

Bumbacul provine din capsula unui arbore cu acelaşi nume, care creşte în ţările calde. Producţia cea mai abundentă o dau Statele-Unite, Brazilia, Egiptul şi India.

Capsula aceasta plină cu o materie moale, pufoasă, conţine seminţe. Când acestea ajung la maturitate, capsula se crapă şi puful este afară.

Bumbacul a fost adus în Europa în partea de Sud încă din secolul IX.

Când temperatura nu e destul de caldă, bumbacul nu se albeşte ci iese galben, ceeace indică inferioritatea calităţei lui. După ce capsula s'a crăpat, bumbacul se recoltează. Ca şi la lână, prin toarcere, se obţin fire sau torturi. Mai înainte însă de a se toarce, bumbacul trebueşte supus la mai multe operaţii.

El se bate, se dărăceşte, se lamineză, se piaptănă, apoi se toarce, se face sculuri şi se deapănă pe fuse. Toate aceste operaţii se execută cu ajutorul maşinilor. Torturile de bumbac ne vine uneori albite şi nealbite, ambalate în pachete de 2½ kgr. Ele se clasează după calitate, marcându-se : bun, secund, prima.

Alteori aceste fire, când se întrebuinţează pentru dantele, se pârlesc ca să rămână bine curăţite şi să fie mai fine.

In sfârşit alteori se ung cu o substanţă cleioasă pentru ca firul să devină mai neted şi mai lucios.

Anglia produce torturile cele mai multe.

Pentru ţesut se întrebuinţează unul sau mai multe fire răsucite sau nerăsucite, fie vopsite, fie albe.

Țesăturile albe se înălbesc, apoi se scobesc și se calcă cu ajutorul unor suluri mecanice încălzite.

Pe ambele se imprimă desenuri cu ajutorul mașinilor. Calitatea se judecă după numărul firelor pe centimetru pătrat și după greutatea țesăturei pe metru pătrat.

Ștofele de bumbac poartă diferite numiri ca : stambă, indian, chembrică, nanching, percal, creton, pânză de cămăși, de servete, basmale, etc.

Ștofele fasonate, broșate, brodate în războaie mecanice, se fac mai ales din fire de bumbac amestecate cu fire de in. Apoi împletituri de bumbac ca : fitiluri, ceaprazuri, ciorapi, broderii, etc.

Bumbacul tratat cu leșie tare de sodă, capătă aspectul mătasei și se zice bumbac mercerizat. Când este ținut într'un amestec de acid azotic și acid sulfuric și apoi spălat, se transformă în fulmicoton sau bumbac explosiv care dizolvat în alcool și eter dă collodiul medicinal. Bumbacul are proprietăți higienice. Țesătura de bumbac apără de căldură, absorbind mai puțin razele soarelui și ușurează respirația. El absoarbe repede umezeala și astfel sudoarea iese mai ușor din trup. El apără de frig fiind rău conducător de căldură, conservând astfel mai mult timp căldura corpului. Se poate deci întrebuința ca vestminte în țările călduroase și friguroase. Din dizolvarea bumbacului explosiv în camfor topit, fierbinte, și sub o presiune mare se prepară celluloidul. Din Celluloid se fac mărgele, piepteni, bile de biliard. Au însă inconvenientul că la flacără se aprind și ard cu repeziciune. Soluțiune siropoasă de bumbac, în eter și alcool are o mulțime de întrebuințări în chirurgie și fotografie.

De câtva timp s'au făcut încercări de cultură a bumbacului și în țara noastră, în diferite localități de pe Valea Dunărei și în Ilfov la Buftea. Experiențele au fost încununate de succes. Continuându-se stăruitor se va ajunge într'un timp relativ scurt să nu mai fim tributari străinătății în ce privește acest articol de prima necesitate.

Inul este o plantă dicotiledoană cu tulpina subțire, ierboasă, compusă din fire rezistente. Foile de un verde deschis, înguste, floarea de un albastru frumos ; caliciul ei persistă după ce floarea s'a scuturat protejând fructul. Acesta e un fel de capsulă cu cinci despărțituri închizând fiecare câte 2 seminte.

In industrie se înțelege prin in fibrele de sub scoarța plantei cu acelaș nume. El se cultivă în toate țările cu climă temperată. Rusia este țara care produce cea mai frumoasă calitate, deaceea și industria inului a luat o mare desvoltare în acea țară.

Din in se face ștofa denumită olandă. Semințele inului sunt de un gri cenușiu, închise. Cultura lui e destul de ușoară. Se seamănă primăvara sau toamna. Semințele de pus în pământ se strâng din cele de toamnă. El e o plantă oleaginoasă. Semințele conțin un uleiu sicativ care se întrebuințează la picturi.

Cine vrea să obțină adevărate specii, atunci preferă ori numai semințele și în acest caz se seamănă grăunțele cât mai rar, ori numai fibrele și în al doilea caz se seamănă mult mai des.

Inul este o plantă medicinală. Sămânța sa conține o substanță musilaginoasă care este o unsoare prețioasă.

In infusie dă o băutură foarte bună pentru piept. Ca făină servă la făcut cataplasme emoliente.

Ca lucrare particulară, inul după ce se seamănă se grăpează bine, apoi după încolțire se mai grebleză.

Când sămânța și cotorul plantei încep să se îngălbenească, inul trece prin o mulțime de operațiuni în scopul de a separă firul de partea lemnoasă a tulpinei și anume ; se smulge din pământ, se leagă în mănunchiuri mici, se usucă și se bat vârfurile ușor spre a se alege sămânța.

Apoi mănunchiurile se introduc în apă spre a se topi. Fibrele sunt lipite între ele sub scoarță printr'o substanță cleioasă. In apă, după câteva zile, se îmmoaie această substanță, putrezește și astfel fibrele rămân separate.

Fabricele, prin anumite procedeuri, în 2 zile, termină aceste operații dând fire mai trainice și mai curate.

Femeile dela țară au obiceiul de pun snopi de in în ape stătătoare sau pe câmp, udând snopii. Procedeele acestea sunt vătămătoare sănătății prin gazele otrăvitoare ce se produc din putrezirea inului care aduc diferite boli. In apele unde s'a făcut putrezirea inului mor și peștii. In Irlanda putrezirea se face în niște căzi mari în care se încălzește apă cu abur la 25 de grade și după 60—90 ore topirea e terminată. Cu acest procedeu se capătă un produs mai abundent de fire și mai puțin costisitor.

Din câlții rămași pe partea lemnoasă a cotorului se face saci groși, pânze groase și frânghie.

Țesături, torturi și împletituri de in se obțin în general, ca și cele de bumbac, cu mâna și mai ales cu ajutorul mașinilor și războaelor mecanice.

Din in, se fac de obiceiu țesături și dantelărie mai fină decât din cele de bumbac deoarece inul are firul mai lung, mai

regulat şi mai rezistent. Dantelele cele mai fine de in şi ţesăturile ne vin din Olanda, Belgia, Franţa şi Anglia.

Cânepa rezultă din scoarţa plantei cu acelaş nume.

Ea creşte în ţările calde ca şi în cele temperate. Este o plantă erbacee anuală, cu rădăcina pivotantă. Este dioică. Cânepa masculină sau cea de vară, are fibrele mai bune. Cea femenină, al cărei rol este de a conduce seminţele la maturitate, este mai mare, mai tare şi trăeşte mai mult decât cea masculină.

Cânepa, a cărei patrie e Asia, s'a adus şi transplantat cu mult succes în întreaga Europă. Ei îi prieşte un loc potrivit, nici uscăcios, nici prea umed. Pământul humos îi convine. Pământul prea uscat face ca fibrele ei să fie mai băţoase, iar pământul umed dă un fir mai slab.

Se seamănă prin Martie, Aprilie şi Maiu. Ea înfloreşte prin Iunie-Iulie. Seminţele de un gri lustros conţin un fel de gust amărui pentru care păsările sunt lacome. Din ele se extrag un fel de uleiu propriu pentru iluminat şi fabricarea săpunului negru. Toate părţile plantei conţin un principiu narcotic care se manifestă chiar când le mirosim.

Ar fi deci imprudent a se culcà cineva în apropierea locurilor cu cânepă. Cânepa indiană posedă această proprietate într'un grad mult mai ridicat. Pentru aceasta îşi găseşte bună întrebuinţare în medicină. Chiar frunzele ei în Asia sunt întrebuinţate la fumat, amestecate cu tutun. Din cânepă se extrage o băutură narcotică numită hasiş care produce o beţie plăcută cu halucinaţiuni. Atunci zic fumătorii că trăesc în Nirvana (fericirea neturburată).

Recolta cânepei se face după 3—4 luni dela semănat, când, ca şi inul, a început să se usuce şi sămânţa să devie cenuşie, frumoasă. Se supune planta la acciaşi operaţie ca şi inul, obţinând cânepa în fuioare sau torturi. Fibre de cânepă au structura neregulată. Din această cauză din torturile de cânepă se fac pânzeturi grosolane. Ele însă sunt mult mai rezistente decât cele de in şi de bumbac. Se întrebuinţează la facerea pânzelor de corăbii, de saci, cergi, curele, năvoade, etc. **Intrebuinţarea cea mai mare a cânepei este la confecţionarea diferitelor articole de frânghie.**

Strămoşii noştri din Dacia cunoşteau cultura cânepei şi femeile făceau vesminte din această plantă.

Urzica creşte în locurile părăsite, sub garduri mai ales. Foile sale catifelate au proprietatea de a produce pe piele un fel de arsuri dureroase şi mâncărime.

Urzica este bună pentru a oprì emoragiile de sânge. Se pune sucul din foi sau crengi pe un tampon de vată care se introduce în nări oprind astfel emoragia.

Crengile urzicilor conţin fibre proprii a fi filate şi ţesute. Popoarele din Nord scot din rădăcina urzicii un fel de coloare galbenă, metod care a început să se practice şi la noi pentru vopsirea lânei.

Iuta e aşà numita cânepă de Bengal, purtând numele după localitatea unde se cultivă planta. Fibrele ei sunt mai lemnoase şi pentru a puteà fi toarse se ung cu uleiu de peşte. Din această cauză ţesăturile de iută au un miros caracteristic şi coloarea galbenă.

In Anglia, se importă din India peste 500 milioane kgr. iută; chiar hainele locuitorilor săraci sunt de această materie şi unele pânzeturi fine întrec chiar pe cele de bumbac.

Se întrebuinţează mai ales la facerea pânzelor de saci, preşurilor, covoarelor iar în frângherie, iuta, este amestecată cu cânepă.

Alte textile vegetale mai sunt : Inul de Noua Zeelandă, cânepa de Manilla, Namja, cari se întrebuinţează mai ales la facerea frânghiilor. Pânza ceruită sau muşamaua este pânză de bumbac sau de in adeseori şi de alte fibre textile, care a fost dată cu un strat de *firnis* colorat, fie numai pe o parte cum e de exemplu barchetul ceruit pentru mobile, fie pe ambele părţi. Ea serveşte ca pânză de podini, tapete de perete, la acoperirea mobilelor, a carelor, etc.

Se fabrică şi un fel de pânză pentru înlocuirea pielei.

Pânza de cânepă e mai groasă, mai durabilă. Cea de in mai frumoasă, tot aşà de trainică, dar mai apreciată. Pentru rufele de corp însă e mai bună pânza de bumbac care rivalizează cu lâna, ea ţine loc de flanelă iarna, absoarbe transpiraţia şi se usucă repede apărând astfel corpul de răceală. Rufele de olandă ţin cald, provoacă transpiraţia şi odată ude se usucă greu, formând o masă rece împrejurul corpului şi deci fatală sănătăţei. Oricare ar fi pânza care se întrebuinţează la confecţionarea rufelor, să se observe să fie de o calitate superioară. Asta înseamnă să aibă lăţimea, grosimea, soliditatea şi regularitatea firului

ca şi trasparenţa pânzei, suficiente. Spre a se asigurà cineva de aceasta, va desface fire din lăţime şi din lungime, întinzându-le unul câte unul şi dacă rezistă, înseamnă că firul e întreg, deci bun; dacă se rupe uşor e făcut din fire rămase şi deci expus a se uzà după câteva spălături. Cu cât firele sunt mai regulate, pânza e de calitate mai bună şi asta înseamnă că s'a dat atenţie la tors. Transparenţa indică deasemenea calitatea; o pânză care prezintă noduri a fost ţesută cu resturi de fire; deci e inferioară.

La pânza de in, firele trebuesc să fie rotunde. Un fir turtit indică o calitate proastă, firele au fost cu noduri şi prin călcarea pânzei, ele s'au ascuns în intersticiile dintre fire. Regularitatea firelor dela margine arată calitatea pânzei. O ţesătură superioară are la margine 5—6 fire mai groase, regulate şi drepte. O pânză de calitate proastă are marginea colţurată, firele strâmbe.

Când se cumpără pânză, e bine să se ia înainte un petec şi să se spele. Când calitatea e proastă, pânza se şifonează, sau face să intre la apă din lăţime, mai ales pânza de bumbac. O pânză prea scrobită e inferioară. Prea albă este semn că e înălbită cu clor, fapt pe care-l indică mirosul pânzei. E bine ca pânza cumpărată să aibă coloarea ei naturală un gri lucitor; pânza de cânepă un gri galben.

E bine ca înainte de a întrebuinţà pânză de orice fel să fie dată la apă, adică îmmuiată şi apoi uscată, deoarece oricare i-ar fi provenienţa ea intră la apă se îngustează şi se scurtează dela 1—20 c. m. şi se lucrează şi mai repede fiind spălată înainte.

E bine să se observe şi lăţimea care să fie apropiată necesităţei, aşà de exemplu să nu se ia pânză lată de cearceafuri din care apoi să se facă feţe de pernă. Pentru acest lucru să se ia pânză în lăţimea pernei, tot aşà pentru orice rufă.

Sunt mai multe procedee de recunoscut această falsificare şi anume :

1. — Rupând un fir din lăţime şi altul din lungime acela care opune o rezistenţă mai mare este de in; bumbacul se rupe numai decât. Extremităţile firului de bumbac prezintă o serie de firişoare pufoase pe când firele de in au o ruptură netedă.

2. — Pus în uleiu, un petec de bumbac rămâne opac pe cât timp cel de in are înfăţişarea transparentă.

3. — O pată de cerneală se întinde pe petecul de bumbac; pe cel de in rămâne tot aşà cum a picat. Se spală bine petecul: dacă este colorat, mai bine e să se decoloreze după ce s'a spălat de mai multe ori în apă caldă şi rece se îmmoaie 1—2 minute în acid sulfuric. Se spală apoi în apă cu puţină sodă. Firele de bumbac se disolvă şi lipsesc din petecul de analizat, ceeace se constată cu ajutorul unei lupe.

4. — Petecul de olandă se deşiră mai greu decât cel de bumbac.

Orice încercare de acest fel se face pe petece neapretate.

Se mai poate încă încredinţà cineva de calitatea pânzei, făcând un pacheţel separat din firele din lungime şi altul din firele din lăţime. Amândouă se pun într'o leşie caustică să fiarbă. După câteva minute se scot şi comparând firele din ambele pachete, dacă prezintă diferenţă, atunci pânza are fire diferite. Firele de in sau cânepă, fierte în leşie se închid, pe când cele de bumbac rămân albe. Firele de bumbac, in şi cânepă ard cu flacără fără să dea vreun miros sau rezidu.

Se disting trei feluri de rufe: rufe de masă, de menaj şi de corp.

Rufele de masă: Feţele de masă şi şervetele trebuie să fie făcute din aceiaşi pânză de preferinţă damasc din fire de in, deoarece bumbacul se murdăreşte mai uşor, se mototoleşte, n'are luciul şi frumuseţea inului şi el lasă şi scame pe hainele închise. Dimensiunea feţelor de masă trebuie să întreacă lungimea şi lăţimea mesei cu 30—50 cm. iar a şervetelor este de 80—90 cm.

Rufele de menaj: Cearceafurile de pat se fac asemenea din pânză de in, sau mai inferioare din pânză de cânepă ori bumbac.

Mărimea cearceafului de pat în lungime este de

2 m. 50 până la 2,75 și chiar 3. Sunt prevăzute de tivuri de jur împrejur și mulți le și brodează sau le garnisește cu ajururi. Cearceaful de învelit se face tot atât de lung pentru a se puteà întoarce de jur împrejurul patului sau al plapumei. Ceeace se întoarce are o lățime de 30 c. m. de jur împrejur iar în părticelele de sus poate să se întoarcă chiar cu 40—60 cm. pentru a apără plapuma în timpul nopței să nu se atingă la față. Se prevede pe cele trei părți cu butoniere apropiate nasturilor de pe plapomă.

Fețele de pernă făcute asemenea din pânză de in pentru cei ce dispun, de cânepă, pânză de casă sau de matipolon, pentru cei mai nevoiași, trebuie să aibe o mărime suficientă chiar mai largă decât calăpul pernei, altfel se rup butonii de care trebuie să fie prevăzute. Unii leagă cu cordele de pânză capetele fețelor, dar sistemul prim e mai agreabil.

E bine însă să se facă butoniere pe ambele margini ale pernelor pentru a pune câte 2 nasturi cusuți unul de altul, care se întrebuințează la toate pernele și se scot când se dau la spălat, iar la călcat e o binefacere.

Șervetele sau prosoapele sunt de preferat din bumbac deoarece absorb apa mai cu ușurință și se usucă și mai repede. Ele se fac mai mari și lungi.

Cârpele de pahare se fac din pânză de in sau cânepă pentru că din bumbac ar lăsà scame pe obiecte; iar cârpele de bucătărie tot din cânepă. Cele de praf se fac mai bine de bumbac.

Toate cu o mărime de 80 cm. pătrate, numerotate și marcate pentru a se deosebì arătând la ce servesc iar unele au și câte o buclă de șiret la unul din colțuri pentru a puteà fi atârnate.

Rufe de corp: Pentru **cămașă de zi de damă** se ia o pânză a cărei lățime să fie apropiată, adică 80—85

cm. De obiceiu se calculează 2 lungimi plus 6—8 cm. pentru tiv.

Cămășile de noapte contează de 2 ori lungimea corpului plus 7—8 cm. pentru tiv plus 60 de cm. pentru mâneci. Cele empire cer numai 2 lungimi plus tivul, mânecele se formează din lățimea pânzei. Pentru noapte sunt însă mai bune cele cu mâneci lungi aparte, mai ales iarna.

Pantalonii cer 2 lungimi, iar din resturi se fac beteliile.

O cămașă de zi pentru domni cere 3 m. de pânză a cărei lățime să fie de 80—90 cm. Cămășile de domn se fac din olandă, matipolon, sau indian.

Pantaloni de domn se fac dintr'o țesătură specială de bumbac și pentru ei se cere de două ori lungimea, iar din resturi se bazonează și se fac beteliile.

Batistele, gulerele, manșetele și dinaintele la cămăși de zi bărbătești se fac din olandă mai ales, deoarece sunt mai frumoase, se calcă mai bine și se murdăresc mai greu. Cele de bumbac se murdăresc și lasă scame, totuși pentru pungile mai nevoiașe sunt destul de bune.

Trusoul. Compunerea unui trusou: Sub acest nume se înțelege toate rufele care constituesc rufele personale și acelea ale casei.

Fără a stabilì reguli fixe pentru compoziția unui trusou trebuie totuși un număr anumit cel puțin pentru a face față exigențelor vieței de toate zilele.

Cel mai redus trusou: *a)* Rufe de corp: 12 cămăși, 12 pantaloni, 6 combinizoane lavabile, 6 ceche-corsete, 6 jupoane. 24 batiste.

b) Rufe de toaletă: 12 șervete de toaletă, 12 cârpe de toaletă, 6 mănuși de toaletă.

c) Rufe de casă: 12 cearceafuri, când sunt 2 paturi încă 6 cearceafuri în plus, 12 fețe de pernă, plus 3 încă atunci când patul e dublu, 6 fețe de masă, 24

șervete, 24 prosoape, 24 torșoane de bucătărie, 24 cârpe de praf, 24 cârpe de pahare. E bine ca confecționarea trusoului să se înceapă din școală, chiar dacă ar fi supus fluctuațiilor modei, totuși are mai mult șarm când este purtat de persoana care l'a confecționat.

Un trusou bine întreținut trebuie să se găsească totdeauna complect, și în stare de a servì, dacă bucată cu bucată se înnoește în decursul anilor.

Așà de exemplu cumpărarea unei perechi de cearceafuri de pat la fiecare trei ani, permite de a sacrificà perechea cea mai uzată pentru a face cârpe.

După fiecare spălat se cercetează cearceafurile și pe dată ce se subțiază la mijloc se întorc marginile la mijloc cum am arătat mai sus.

Asemenea dacă firele sunt slabe în vreo parte imediat se regulează și la prima gaură îl tăiem pentru cârpe.

E bine să se înlocuiască în fiecare an câte 2—3 bucăți din trusoul lingeriei de corp așà încât să nu fie nevoie să facă față odată unei cheltueli, care să graveze prea mult bugetul.

Principii: Rufele sunt pentru corp un acoperământ preservator și atunci când nu mai sunt curate ele devin vătămătoare.

Deaceea nu numai rufele de corp trebuesc schimbate la date fixe cum și ori de câte ori s'au murdărit dar și cearceafurile și fețele de pernă.

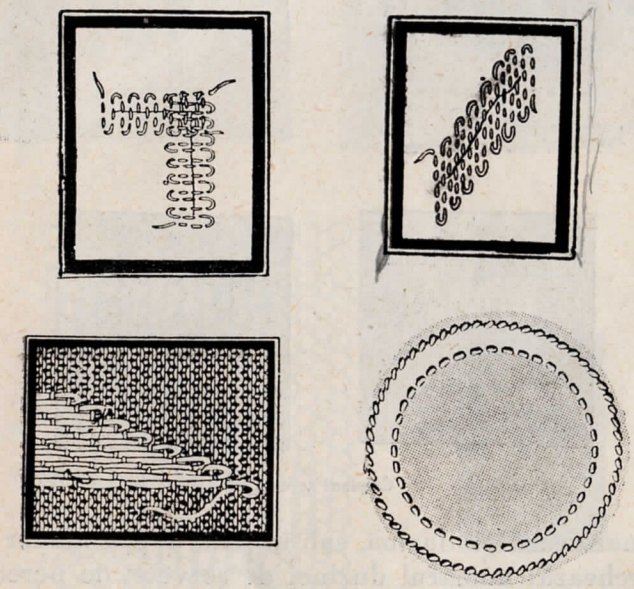
Rufele umede preservă rău contra frigului și jenează secrețiunile cutanee. Necesitatea deci de a schimbà rufa la culcare și la sculare pentru a nu se acoperì decât de rufe aerate și uscate.

Batistele sunt vehiculele boalelor ale căilor respiratorii, gripa, tuberculoza mai ales, fapt pentru care ele trebuesc schimbate zilnic și chiar de mai multe ori pe zi dacă necesitatea cere, iar cele murdare să fie păstrate cu toate precauțiile impuse de higienă.

Rufele de toaletă sunt individuale, ele trebuesc schimbate des, spălate și bine călcate.

Șervetele de masă trebuesc păstrate în săculețe individuale sau în dulăpioare cu firide mici pentru fiecare, iar dulapul prevăzut de ușe cu geam.

Intreținerea rufelor. O bună gospodină dă o atenție deosebită conservării și întreținerii rufelor. Ea

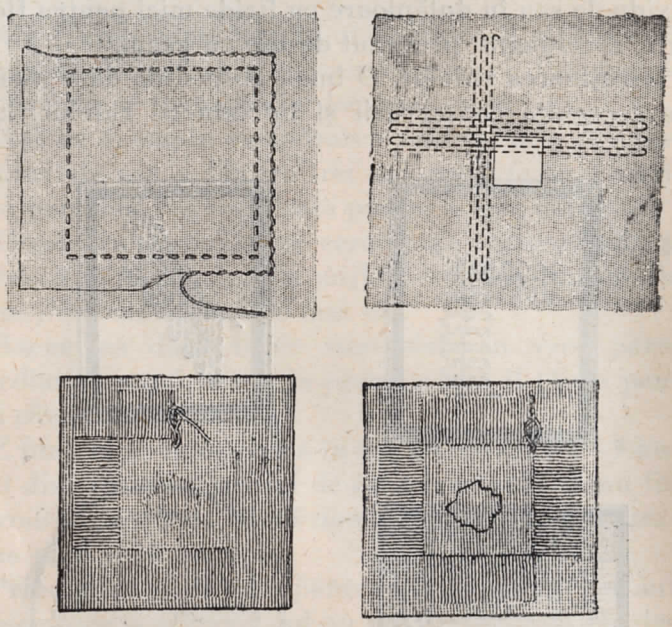


Cârpituri de rufe.

face un inventar de toate rufele ce posedă și după calitatea lor. Notează exact pe cele date la spălat, cași pe cele ce sunt în serviciul casei. Inainte și în urma fiecărei spălături, le cercetează amănunțit și cârpește tot ce se cere. O ruptură cât de mică, un singur ochi scăpat la ciorap, devine cu timpul o ruptură mare dacă nu se iau măsuri. Un cearceaf dacă începe

să se uzeze la mijloc, se desface tivul dela margine se unește lăsând partea din mijloc margine.

Rufele cu adevărat bine întreținute trebuesc marcate. E bine a le numerotà astfel încât gospodina să se servească de ele în ordinea numerilor lor. Ele se



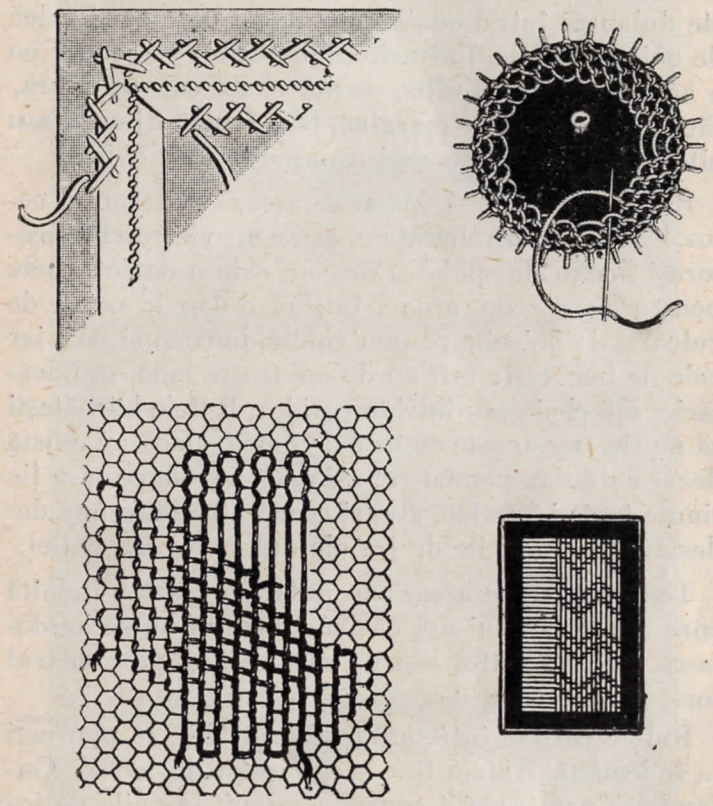
Cârpituri de rufe.

numerotează pe duzină, sub inițială. După număr se marchează: numărul duzinei de șervete, de perechi de cearceafuri sau ciorapi.

Cearceafurile trebuesc numerotate cu perechea, adică două la fel să poarte același număr. Așà se întrebuințează cu perechea, uzându-se deopotrivă. Aranjându-le în dulap se leagă la fiecare pereche o panglicuță, o etichetă cu numărul cearceafului, pentru a nu-l mai desface ca să se caute numărul.

Când rufa e prea ruptă, e mai bine să se înlocuiască decât să se piardă timpul cârpind-o, căci ea va ser-

vì pentru o scurtă durată. E mai bine să i se dea altă întrebuințare, spre exemplu: din colțuri de cearceaf se fac rufe pentru copii, ori cârpe.



Cârpituri de rufe.

Inlocuind, puțin câte puțin, câteva bucăți vechi cu altele noui, rufele se găsesc atunci complecte. Să nu se lase să se înnegrească prea mult rufele căci atunci pentru a le albì trebuesc frecate prea mult, uneori chiar cu procedee mecanice, cari deteriorează firele pânzei.

DULAPUL CU RUFE

Rufele călcate se ţin de obiceiu în dulapuri închise şi ferite de praf şi umezeală. Unii cari dispun, au aceste dulapuri într'o odaie anumită în care se şi calcă de obiceiu rufele. Rafturile dulapurilor se acoper cu o hârtie sau cârpă albă, tăiată exact cât scândura, fără să treacă peste margine, fără bandă ajurată sau alte ornamente urîte, cari n'au motiv de a există.

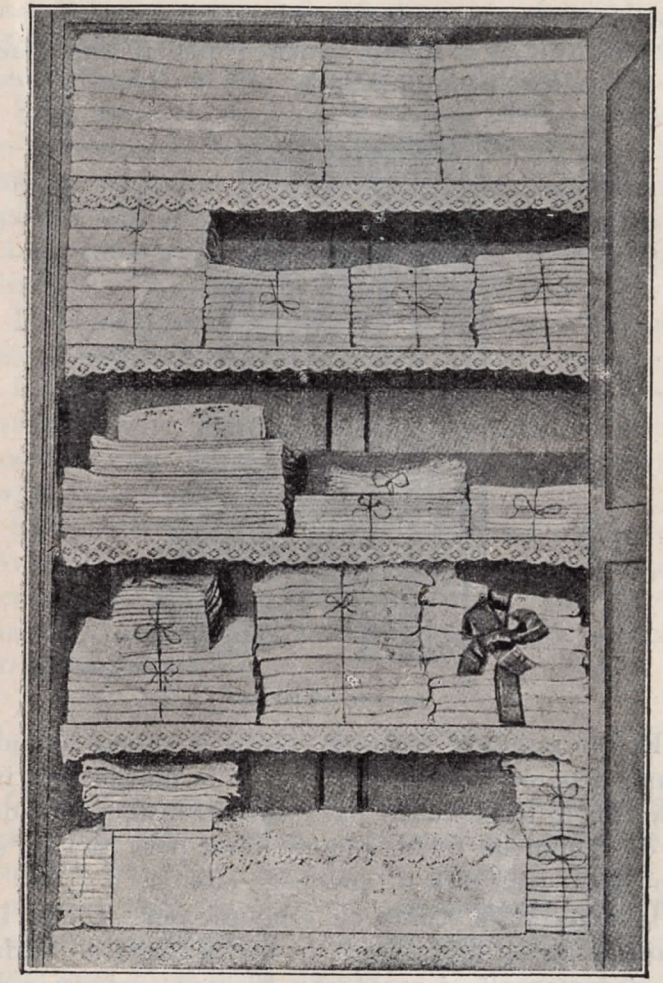
Rufele ce vin dela spălat se aşează dedesubtul celor rămase neîntrebuinţate ca să nu vie rândul aceloraşi bucăţi de spălat. Dacă nu este o odaie aparte pentru acest scop, atunci într'un dulap în odaia de culcare, de obiceiu, se pun rufele de corp şi pat; iar cele de bucătărie într'un dulăpior sau ladă, în bucătărie. sub cheie sau într'un coridor. Rufele bărbăteşti să nu fie amestecate cu cele de damă. Dacă nu există decât un dulap pentru rufe şi dacă nevoia cere să fie ţinute toate la un loc, atunci cearceafurile se pun dedesubt, în rândurile de jos ale dulapului sau cutiei.

Toate rufele se aşează în dulap cu partea îndoită spre uşa dulapului aşà că luându-se să nu se desdoiască, putând astfel a-şi da socoteala şi de numărul lor.

Rufele cari se întrebuinţează mai des, se pun mai la îndemână. Rufele fine se înfăşoară în hârtie. Gulerele se pun în cutii aparte. Ciorapii în cutia de jos a dulapului.

Se ştie că rufele curate au o influenţă capitală asupra organismului, a sănătăţii ca şi asupra felului de a fi al individului. Ele absorb transpiraţia şi deci, schimbate cât de des, pot înlocui baia zilnică, pentru cei ce nu au posibilitatea să dispună prea des de dânsa. Rufa murdară pe lângă că nu mai poate absorbì transpiraţia, pe care ea însăşi o provoacă mai

mult, dar devine şi mai vătămătoare prin mirosul ei neplăcut.



Dulap pentru rufe.

Ţinerea dulapului de rufe: Pentru a prezerva rufele de umezeală şi praf se pune dulapul într'un loc

uscat, iar dulapul să fie bine închis. El să se aeriseas-că în timpul zilei, o oră cel puţin.

Să nu se introducă rufe de curând călcate şi să se lase bine să se usuce întâiu cel puţin 6 ore.

Să nu se pue în dulap un obiect purtat chiar dacă ar fi fost luat o singură dată.

Saci pentru rufe murdare.

Rufele murdare trebuesc ţinute în anumite condiţiuni, deoarece sudoarea şi tot ce le murdăreşte intră uşor în fermentaţie, dacă sunt strânse, formându-se cu timpul un fel de puncte verzi pete cari nu se scot decât prin diferite procedee chimice.

Imediat ce s'a strâns, ele trebuesc puse la pod, întinse pe un fel de frânghii, la aer, şi ferite de căldură, de umezeală şi rozătoare. Fiecare categorie de rufe pusă aparte, aşà ca să nu se amestece rufele mari cu mici, nici cele murdare cu cele mai curate, etc. de exemplu: cearceafurile cu cârpele de bucătărie. Dacă gospodina nu dispune de pod atunci rufele

se ţin în cufere. Inainte de a le pune în cufăr, e bine să se întindă şi să se usuce bine. Cufărul dacă nu se poate să aibă capacul de pânză sau de sârmă, atunci să fie prevăzut cu câteva găuri ca să poată intrà, aerul. Tot aşà de bine se ţine şi în saci speciali.

Să se evite cu desăvârşire ţinerea rufelor murdare în apartament, ele degajând în cameră un miros vătămător sănătăţei. Să nu se ţină rufele mult timp nespălate căci se uzează foarte repede, deoarece murdăria prelungită le roade şi acţiunea aerului atacă firul.

Dacă nu se poate spălà decât la epoci mai îndepărtate, e bine ca rufele cari se dau la negre, înainte de a fi puse la pod sau cufăr, să se dea într'o apă rece sau călduţă în care să stea, aşà îmmuiate, 2 ore, astfel murdăria iese din ele; apoi se usucă şi se pun la rufe negre până le vine rândul la spălat.

Să se evite maşinele de frecat căci ele rup cu desăvârşire rufele. Aceste maşini sunt întrebuinţate pentru rufele groase. Să se poarte la rând rufele; marca şi numărul înlesneşte regularitatea serviciului şi verificarea lor.

SCOATEREA PETELOR

Curăţenia este o virtute. Nimic nu-ţi poate înfăţişà mai rău la prima vedere pe o persoană, decât haina murdară pe care o poartă. Cei mai mari inamici ai curăţeniei sunt petele. Cele mai frumoase haine devin cele mai displăcute când grăsimea, praful şi noroiul şi-au lăsat urme pe ele.

Hainele cele mai simple îţi fac plăcere când sunt curate. In curăţenie ca şi higiena e mai uşor a evità decât a scoate o pată; când însă s'a produs, ea trebuie scoasă imediat, cu multă precauţie, spre a nu stricà ţesătura.

Ştofele de lână ne dau mai mult de lucru decât cele de bumbac sau flanel, cari merg la spălat.

Sunt pete cari strică cu totul ţesătura pătrunzând într'însa, cum este grăsimea; altele alterează culoarea ca acidele; iar altele o închid cum sunt cărbunii şi fumul.

Petele se scot înainte de a procedà la spălarea rufelor deoarece multe din ele cum sunt cele de sânge, vin, cerneală, în contact cu apa fiartă se fixează în firul pânzei.

Indată ce o pată s'a produs trebuie scoasă căci reuşita e mai sigură.

Inainte de a procedà la scoaterea petelor, e bine să se perie pata pentru a se ridicà praful.

Inainte trebuie examinată stofa, coloarea ei, natura petei şi a substanţei ce se întrebuinţează.

Ca să se evite cearcănele la o pată care se scoate printr'un disolvant, trebuie să se îmbibeze marginele înainte de a udà pata propriu zisă.

Pentru a scoate o pată se întrebuinţează un petec de aceiaşi ştofă cu care să se frece.

Oare care substanţe întrebuinţate pentru scoaterea petelor, se aprind cu uşurinţă deci trebuesc manipulate cu precauţie, şi ca atare să nu se manipuleze cu ele seara sau aproape de foc. E mai bine să se efectueze în plin aer şi pentru mirosul ce degajă.

Flacoanele ce conţin sare de măcriş şi diferiţi acizi întrebuinţaţi pentru pete trebuesc etichetate şi puse în dulapuri bine închise.

La scoaterea petelor trebuie să se ştie că petele a căror bază este apa, se scot tot cu apă, acelea a căror bază este un acid se scot cu un alcalin şi viceversa, iar petele cu baze de grăsime se scot cu o substanţă volatilă, petele cu baza de uleiu se scot cu uleiu.

Trebuie să se mai ştie că potasa care intră în compoziţia săpunului moale disolvă corpurile grase, a-

semenea şi benzina dar că aceasta din urmă e superioară că nu alterează nuanţa stofei.

Esenţa minerală sau amoniacul poate înlocuì benzina costant şi mai puţin.

Uleiul disolvă gudronul şi alcoolul reşina.

Apa rece-călduţă disolvă albumina.

PETELE CU BAZA DE APĂ

Pete de cafea neagră. Imediat se spală pata cu apă rece şi cu puţin săpun de rufe. Dacă ştofa e fină şi nu îngădue apa atunci se unge pata cu o soluţie slabă de hipermanganat: un vârf de cuţit de hipermanganat disolvat într'un litru de apă şi cu o picătură din această soluţie se unge locul pătat, care se roşeşte; se expune apoi pata aceasta la fum de pucioasă, spre a se albì. Acest procedeu este numai pentru ştofele de culori albe căci pe celelalte le decolorează.

Se poate face uz şi de apă oxigenată, în cantitate de o lingură la un pahar de apă, cu care se spală pata. Apa de clor se recomandă pentru ţesăturile de bumbac şi de in albe sau colorate; cele colorate se limpezesc într'o baie acidulată.

Dacă pata încă persistă, se freacă cu puţin alcool, pus pe o periuţă sau un gălbenuş de ou cu puţină apă caldă.

Petele de var se scot cu o soluţie compusă din 2 părţi apă şi una piatră acră. Se limpezesc cu apă rece.

Petele de ouă, lapte şi chocolată. Niciodată nu se întrebuinţează apă caldă, care răscoace pata, ci se spală cu apă rece, dacă ştofa îngădue.

Petele produse de cafea ori chocolată cu lapte ies cu apă cu săpun. Pe ştofe delicate, se întrebuinţează

un gălbenuș de ou cu apă. Alcoolul este deasemenea recomandabil.

Petele de lapte se spală cu apă, frecându-le însă bine; cu benzină sau cu apă peste care se presară praf de scrobeală albă.

Petele de sânge, zahăr, gelatină și albumină se scot cu apă rece sau călduță bine frecate cu săpun.

Petele de sudoare se scot cu amoniac îndoit cu apă. O pată mai veche se scoate cu acid oxoligul amestecat cu apă și apoi bine limpezit.

Petele de noroiu. Se încearcă cu apă și săpun, dacă ștofa suportă acțiunea apei; un gălbenuș de ou scoate bine pata care n'a ieșit numai cu apă.

Dacă pata persistă se pune peste ea cremă de tartiu în pudră udată cu puțină apă, se lasă câteva momente peste pată.

Pe ștofele roșii ce se decolorează în violet din pricina noroiului, se poate face să-și revie la vechea coloare, cu un acid slăbit cu apă sau cu o parte amoniac și una apă.

E bine să se ude toată haina spre a nu rămâne pete.

Petele de tinctură de iod. Se îmmoaie pata în spirt sau se îmbibă pe deasupra cu apă de colonie. Dacă e pata mai veche e bine să se încălzească spirtul într'o sticlă. Se lasă 10 minute și se vede cum pata dispare, se spală apoi cu apă și săpun petecul.

Și glicerina are aceiași eficacitate.

Se mai poate ajunge la același rezultat dacă se îmbibă pata pe deasupra cu scrobeală albă crudă amestecată cu puțină apă; se lasă să se usuce scrobeala pe deasupra, se perie și dacă pata persistă se mai repetă același procedeu.

SCOATEREA PETELOR CU BAZA DE GRĂSIME.

(Vopsea, păcură, sosuri, unsoare de mașină).

Petele grase în general se pot îndepărtà prin: spălătură cu apă și săpun dacă ștofa permite, cu apă amestecată cu zeamă de lămâie și puțină benzină, prin amoniac îndoit cu apă, alcool sau eter, cretă sau pudră de talc și în fine prin săpun sau apă de degresat. De câte ori se scoate o pată de grăsime trebuie să se pună pe dedesubtul petei un șervet îndoit în 3—4, care primește pata ce trece în ele și care trebuie schimbat într'una, pentru ca ștofa să nu rămâie cu cearcăni după ce pata s'a scos.

Lecție practică: Scoaterea petei de vopsea. O pată mai nouă se freacă cu un petec de aceiași coloare, înmuiat în esență de terebentină sau chiar în petrol. Să se aibă grije de șervetul îndoit de pe dedesubt.

In cazul că pata de vopsea sau lac e mai veche și uscată se unge pe deasupra cu un corp gras, unt sau untură, pentru a se muià, după care timp se ridică grăsimea și se freacă din nou cu esență de terebentină sau petrol.

Fierea de bou este asemenea bună pentru scoaterea acestei pete.

Petele de păcură. Se așterne petecul pătat peste o masă garnisită cu un șervet îndoit în 3—4, deasupra petei se pune un strat de unt sau altă grăsime, și cu partea lată a cuțitului se întinde pe toată suprafața petei, se lasă astfel 10—15 minute și chiar mai mult. Apoi se strânge untul dejà înnegrit și dacă pata neagră n'a dispărut se mai înnoește grăsimea. Dacă se observă șervetul de dedesubt se poate vedeà că o bună parte din pată a trecut în el, se întoarce din nou.

Se procedează tot astfel până dispare toată negreala de pe petec, când se spală apoi cu apă călduță și săpun. Dacă țesătura nu poate fi spălată cu apă și

săpun atunci se șterge cu esență de terebentină amestecată cu un gălbenuș de ou.

Aceleași pete de păcură se pot scoate spălându-le cu apă în care s'au fiert cartofi.

Petele de unsoare de mașină. Se scot cu apă de cartofi, sau cu benzină, iar dacă rămâne un cearcăn galben se scoate cu apă caldă în care s'a topit săpun, amestecat cu câteva picături de amoniac.

Petele de sosuri se scot la fel.

Petele de rășină, lac sau smoală se scot cu alcool.

Petele de uleiu se scot cu un amestec în părți egale de esență de terebentină și alcool.

Petele de lumânare se pun între 2 sugative sau hârtie subțire, se dă pe deasupra cu o mașină de călcat fierbinte, și astfel hârtia absoarbe grăsimea petei. Alt procedeu: Se presară deasupra petei cretă pisată sau talc amestecat cu esență de terebentină pentru a mări puterea absorbantă a cretei și a talcului. Se încălzește ușor pata pentru a face mai fluidă materia grasă și a ușurà absorbția.

Alcoolul e bun pentru stofele ce nu merg la spălat.

SCOATEREA PETELOR PRODUSE DE UN ACID.

(Vin, fructe, șampanie).

Petele de vin pe rufe. Dacă pata nu e veche se întrebuințează apă cu săpun de Marsilia sau cu apă de clor se limpezește obiectul apoi.

Alt procedeu: Fum de pucioasă după ce pata a fost udată.

Petele de vin roș se pot scoate și cu vin alb sau cu amoniac sau cu spirt cald, ori cu lapte fierbinte, care se lasă încă pe foc.

Se mai scot lăsând să cadă pete de lumânare peste pata de vin, după care timp se dă rufa la spălat.

Sarea de bucătărie presărată pe deasupra petei, asemenea o decolorează.

Petele roșii produse de acizi pe țesături bleu, dispar în contactul cu amoniac.

Ele își iau coloarea primitivă, apoi se limpezesc.

Petele de fructe. Acizii vegetali fiind prea puțin corosivi, nu alterează coloarea și nici ștofa; cu toate acestea oțetul, zeama de coacăze, măcrișul, zeama de portocale, de lămâie și alte vegetale, comunică o culoare roșie gălbue nuanțelor obținute de preparațiile feruginoase.

Lucrurile astrigente alterează și înverzesc colorile cu baza de oxid de fier.

Așà dar reacțiile de iarbă, ceai, dulceață, siropuri, tutun, oțet, smeură, vin, bere și toate compusele vegetale, formează pete vizibile, care schimbă mai mult sau mai puțin coloarea țesăturei.

Aceste pete se scot pe țesăturile albe cu apă în care se pune apă de Javel, se limpezește bine.

Un alt procedeu este să se săpunească bine după ce s'a udat și să se țină pe fumul de pucioasă, iar pentru țesăturile colorate se pun 10—12 picături de acid sulfuric cu un creion pe pată, după care timp se limpezește bine.

Sau se presară pata cu sare de măcriș după ce s'a udat și se pune sub acțiunea vaporilor de apă clocotită.

Se întrebuințează și apa de clor care se prepară astfel: Se fierbe o lingură de clor într'un litru de apă, se lasă să clocotească ½ de oră, se ia spuma și se pune într'o sticlă.

Decolorarea naturală prin razele soarelui este cea mai bună. Pentru aceasta se spală obiectul se 'ntinde la soare și astfel se repetă până ce pata s'a decolorat complet.

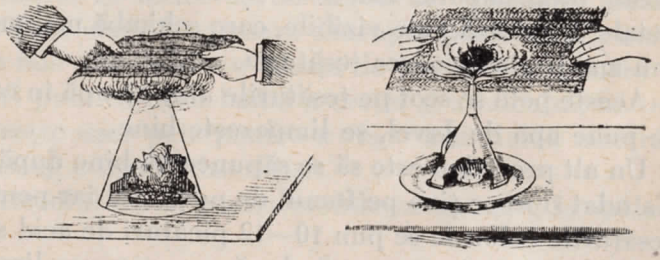
Fumul de pucioasă asemenea este eficace cu condi-

ţie ca pata să se fi udat cu apă înainte de a fi expusă. Pentru ca să nu se pârlească pânza e bine să se facă uz de o pâlnie care să se pună cu gura în jos peste cărbuni aprinşi după ce s'au presărat cu praf de pucioasă.

Se limpezeşte în apă mult, pentru a împiedecà pata de a se regenerà la aer şi pentru a face să dispară acidul sulfuric care s'a format.

Dacă rămâne o coloare gălbue se face să dispară punând câteva picături de apă de Javel în apa de limpezit.

Dacă pata se află pe un petec colorat, trebuie să se încerce întâiu pe un mic echantillon căci sunt culori care nu rezistă vaporilor de sulf.



Scoaterea petei de fructe cu fum de pucioasă.

Petele de champanie. Se scot cu cloroform şi se limpezesc apoi cu apă sau spirt rafinat încălzit.

Sarea de bucătărie răspândită peste pată după ce a fost udată cu apă, se lasă câteva ore apoi se şterge cu o cârpă udă şi în urmă cu una uscată.

Laptele cald pus pe pată şi lăsat 3—4 ceasuri, după care timp se scoate pata lăsată de lapte, cu benzină şi se pudrează cu talc.

Pete de substanţe alcaline (sodă, potasă, etc.)? Se scot cu o bae de apă acidulată (acid acetic, clorhidric) se spală şi se limpezeşte bine.

Scoaterea petelor de funingine sau apă neagră de

pe burlane. Ele capătă o coloare verde închisă când se învechesc şi se scot cu esenţă de terebentină cu care se freacă până ce lichidul a trecut în ştofă, după aceia se pune în esenţă de terebentină un gălbenuş de ou cu care se freacă din nou după ce s'a încălzit puţin această compoziţie.

Către sfârşit se vede un cearcăn negricios, format din părticele feruginoase, care se pot scoate cu acid clorhidric slab pe ştofele colori şi cu acid oxelique sau cremă de tartiu pe colorile albe.

Sarea de măcriş asemenea dă rezultate bune.

Petele de iarbă verde pe rufe se pală cu apă şi sodă şi dacă persistă se şterg cu apă de clor şi se limpezesc bine.

Pete de urină de animal. Se scot imediat cu apă şi săpun sau amoniac îndoit cu apă, apoi se limpezeşte cu apă sau cu acid acetic cu apă.

Alt procedeu: se pală cu apă şi săpun şi se limpezeşte cu apă de clor.

SCOATEREA PETELOR DE RUGINĂ, CERNEALĂ, MUCEGAIU, etc.

Pete de rugină. Aceste pete se ataşează ţesăturilor cu aşà putere încât nici un mijloc mecanic nu le poate separà. Ştofele de in, cânepă şi bumbac, contractează adesea pete de acest fel, atunci când fiind umede vin în contact cu fierul. Deaceea e bine, când se spală o rochie, să i se scoată copcile, etc.

Ele se scot astfel: pe stofe albe întrebuinţăm acid oxalic; se udă pata cu apă apoi se presară cu acid oxalic praf, sau cu sare de măcriş şi se întinde la soare; sau se pune pata, presărată cu substanţele de mai sus, deasupra unui vas cu apă fierbinte. Aburii fac să se volatilizeze substanţa, care ia cu dânsa şi pata.

Tot în felul de mai sus se procedează dacă se udă pata cu zeamă sau cu sare de lămâie.

Pentru obiectele colorate se serveşte de acid clorhidric amestecat cu apă. Se aplică cu un vârf de creion pentru a atinge numai pata.

Crema de tartru atacă mai puţin coloarea ca acidul clorhidric.

Pete de cerneală. Cerneala de scris atacă de obiceiu ţesăturile, dând un fel de pete negricioase. Dacă pata e proaspătă se caută întâiu să se scoată prin spălare cu apă şi oţet sau sare de lămâie partea colorantă rămâne apoi ca pată, oxidul de fier, care îmbibat cu acid sulfuric clorhidric îmmuiat mult cu apă scoate pata. Procedeul acesta e bun şi pentru ţesăturile mai delicate.

Dacă pata e mai veche se întrebuinţează acest acid mai concentrat $^1/_{10}$ şi chiar $^1/_{12}$ părţi de apă.

Pe pânzeturile albe se întrebuinţează cu succes acidul oxalic.

Se topeşte în apă rece şi se lasă mai multe ore pe pată, apoi se freacă.

Petele de cerneală puse în lapte acru sau zeamă de lămâie se decolorează imediat.

Petele mai vechi de cerneală sau rugină se scot cu sare de măcriş iar pentru ţesăturile mai fine zeamă de lămâie, procedându-se astfel:

Se varsă zeama de lămâie deasupra petei, apoi apă fiartă ţinând petecul deasupra unui vas.

Temperatura mare a lichidului degajează principiile active ale acidului acetic.

Ştofa debarasată de pete, îşi reiă coloarea prin spălarea în apă curată amestecată cu natru (carbonat de sodă cristalizat).

Cerneala violetă se scoate cu zeamă de tomate sau cu lapte.

Petele vechi se spală şi apoi se ating cu un creion

îmmuiat într'o soluţie de hipermanganat (la 1 litru de apă un vârf de cuţit de cristal de hipermanganat). Pata ia o coloare roşiatică care pusă la fum de pucioasă se decolorează complet.

In genere mai toate petele dispar cu gălbenuş de ou sau cu apă oxigenată.

Petele de mucegaiu. O lingură de sare măruntă, amestecată cu o linguriţă de sare de amoniac, pus într'un sfert de pahar cu apă. Se spală rufa bine cu soluţia aceasta şi se întinde la soare sau se acoperă pata cu lapte bătut sau dulce, ori zeamă de lămâie sau sare, apoi se întinde pata la soare; sau se amestecă cu 50 gr. săpun, 50 gr. scrobeală albă în pudră, 25 gr. sare, zeama dela o lămâie. Se întinde această compoziţie pe dosul şi pe faţa petei, apoi se pun rufele după trebuinţă, păstrându-se proporţiile arătate mai sus.

Pe mătăsuri se scot petele proaspete punând mătasea într'o cârpă udă şi bine stoarsă. Se lasă astfel câteva ore.

Scoaterea petelor de vin sau fructe cu ajutorul fumului de pucioasă, se pune peste focul presărat cu floare praf de pucioasă o pâlnie deasupra căreia se ţine petecul, aceasta pentru ca ţesătura să nu se pârlească dela flacăra pucioasei.

Spălatul rufelor. Nimic nu poate aduce o rufă în stare de a fi din nou purtată decât spălatul, care constă într'o serie de operaţiuni succesive, având de scop curăţirea rufei.

După felul cum se exercită aceste operaţii, depinde durata rufăriei. Spălatul rufelor se face în mai multe feluri; depinde de localitate, de ustensilele ce fiecare are la îndemână şi de persoana care execută lucrarea, etc. Toate procedeele se reazemă însă pe acelaşi principiu fundamental a face solubile materiile aderente ţesăturilor, cari materii consistă din: substanţe grase, reşinoase, ternoase, etc. Spălatul ru-

felor făcut mai des, cel puțin odată pe lună, prezintă avantagiu, atât pentru gospodină, cât și pentru rufă.

Spălarea rufelor trebuie să se facă acasă, deoarece e mult mai economic, putând fi și deaproape supraveghiată această lucrare. Spălătoresele, afară, întrebuințează diferite substanțe corosive pentru a grăbi albirea rufelor dar și sfârșitul lor. Apoi ele spală la un loc rufe de amestecătură chiar a persoanelor bolnave de ftizie și alte boale, așà de ușor transmisibile la om. Acasă, aceste rufe sunt supuse unei desinfecții mecanice și spălate aparte cu totul.

Rufele după ce au fost spălate mai au nevoie de reparații minuțioase, lucrare care nu se poate face când spălatul se execută afară.

Să trecem acum la **substanțele necesare spălatului rufelor:** apă, săpun, leșie, carbonat de sodă, apă de Javel, apă de rugină, albastrul pentru colorat rufele limpezite. Când apa conține substanțe minerale, calcaroase (cum sunt apele din puțuri) ele se unesc cu acidul gras din săpun și formează un fel de gromoase insolubile ce se lipesc de firele rufelor, făcând curățatul aproape imposibil, cea mai bună apă de spălat e cea de ploae sau de apă curgătoare.

Apa de puț e bună la limpezit și albăstrit rufele deoarece substanța calcaroasă din apă reține și fixează albastrul, și isolează rufa spălată de clăbucul ce se mai găsià în ea.

Se poate ameliorà apa de spălat cu ajutorul unei leșii mai tari, în proporție de ¼ până la ¾ de apă sau adăugând în ea cristale de sodă sau potasă, cu economie însă ca să nu se atace firele pânzei. Pentru ca să se obțină rufe albe, nu trebuie să se facă deloc economie la apă.

Cenușa joacă un rol important la spălatul rufelor. Apa fiartă, singură, nu curăță rufele murdare și trebuie să se îndulcească cu cenușă, care are proprietatea de a topì materiile grase, grație unui principiu ce conține: potasa. Cenușa, ca să fie bună trebuie să nu aibă miros când e uscată iar când e udată să miroasă a leșie, să absoarbă bine apa, coloarea ei să fie bine pronunțată, să nu conțină nici o substanță carbonoasă. Pentru a evità inconvenientul din urmă e bine să se cearnă înainte de a fi întrebuințată. Ea trebuie păstrată într'un vas acoperit. Cea mai bună cenușă o dau nuelele, căci ele conțin potasă mai multă. Din experiență, s'a văzut că trunchiul și crăcile mai groase dau o cantitate mai mică de cenușă decât crăcile subțiri. Trebuie de obiceiu un decalitru de cenușe pentru un hectolitru de rufe neîmmuiate.

Leșia. In cazul când se întrebuințează cenușa, se procedează astfel: Se pune, în căldarea de încălzit apa, un săculeț cu cenușă care rămâne, tot timpul spălatului, legat de toarta cazanului. Acest procedeu nu e tocmai bun întrucât nu se știe cantitatea de potasă ce se scurge în apă.

Mai bun e alt procedeu: Se pune într'un butoi cenușa cernută până la ¾ din el; apoi se umple cu apă fiartă. Aceasta este leșie vie.

Acest lucru se face cu o zi sau două înainte de spălat. In ziua spălatului, se ia apă de aceasta, și se încălzește. Femeia se servește de o oală din leșia aceasta și o oală de apă curată, rece dacă e nevoie. Se cunoaște că leșia este bună de spălat dacă unge la mână.

Se poate face leșie și cu apă rece, dar nu este așà tare, ea poartă numele de leșie moartă.

Arborii roditori și uscăturile de viță de vie dau o cenușă foarte bună și tare.

Dintre arborii ceilalți, stejarul și fagul dau cenușa cea mai bună. Lemnele albe dau o calitate inferioară de cenușă, iar aceia a castanului pătează rufele. Cenușa cu cât e mai veche, e de mai bună calitate. Un

excelent lucru e să se amestece cu cenușă, oase de porc mai ales, resturi de uleiuri ori grăsime.

Cenușa de cocs ori huilă nu e bună pentru spălat, ea fiind pământoasă și cu o prea mică cantitate de potasă. In lipsa cenușei de lemne, se folosește potasa din comerț.

Tot așà este și soda care provine din cenușa vegetalelor marine sau din sarea ordinară. Ambele sunt materii albe, foarte solubile în apă, cu un gust arzător ca și un cărbune aprins, periculoase chiar, dacă se țin mult în mână, căci ele rod pielea pe degete.

Trebuie de obiceiu 2 gr. de potasă pentru un Hectolitru de apă și o treime în plus de cristale de sodă pentru aceeași cantitate de apă.

Apa de Javel. Când rufele sunt mai murdare sau pătate atunci se ia unul sau 2 păhărute pentru liquer din apă de Javel și se pune în 10 litri de apă caldă. Se lasă rufa albă câteva minute și apoi se dă la spălat.

Prepararea apei de Javel. Se fierbe 500 gr. clor, 6 litri de apă căreia se ajută 500 gr. carbonat de sodă (cristale) și 500 gr. lesive Phénix (un preparat care se cumpără dela drogherii). Se varsă totul peste chlor mestecând într'una. Se lasă să se răcească apoi limpezit bine se pune în sticle bine astupate și ferite de soare.

Apa de rugină. Această substanță care se întrebuințează pentru a ravirà coloarea rufelor închise mai ales nu e altceva decât acid chlorhidric amestecat cu apă.

Se pune câteva picături în apa de limpezit pentru obiectele de lână și de colori.

Prepararea apei de cartofi. Se iau cartofi cu coaje cu tot, se spală cu apă, se freacă cu o perie pe deasupra ca să nu rămâie pământ prin ochiuri, se limpezesc și se pun la fiert. La 1 kgr. cartofi se adaugă 4 litri de apă. Se fierb bine de tot până se fărâmă, apoi se strecoară seama cu care se spală fără a mai fi nevoie de săpun.

Unii curăță coaja pentru ca apa să iasă mai albă, e bun și acest procedeu cu condiția ca să se cureță numai partea colorată nici de cum carnea cartofului care posedă la suprafață feculă. Această baie servă la curățirea lucrurilor mai fine, chiar și pentru cele colorate.

Tot în acest scop se întrebuințează și apa care a servit la fierberea bobului.

Prepararea apei de tărâțe. Se pune 1 kgr. de tărâțe de grâu cu 10 litri de apă rece la foc, se lasă să dea câteva clocote, se dă jos de pe foc se lasă să se limpezească, se strecoară și se întrebuințează la spălarea lucrurilor mai fine și chiar cele colorate.

Prepararea apei de fân. Pentru rufele colorate în bej se întrebuințează apă care a fiert cu fân. La 10 litri de apă se pune o mână de fân uscat 100 gr.

Se fierbe bine până dă în clocot apoi se strecoară.

Se limpezește cu aceiași apă. Tot astfel se poate întrebuința și tabacul.

Prepararea apei de cicoare. Se ia cicoarea pisată din care se adaugă la cafeaua cu lapte (frank cafea). La un litru de apă se pune 4 linguri de cicoare, se fierbe bine până dă 2—3 clocote, i se adaugă cât o alună de piatră acră. Se spală bine obiectul, și ud bine stors se lasă în această baie câteva ore.

Se scoate fără să se stoarcă.

FABRICAREA SĂPUNULUI

Se ia apă de ploaie 4 litri, grăsime 1 kgr., sodă 250 grame şi o lingură de supă de sare.

Se disolvă soda caustică în apă de ploae şi se fierbe cu grăsime sau uleiu, pe un foc potrivit, mestecând mereu. Când a ajuns aşà că se ia pe lingură, se adaugă şi sarea, care accelerează închegarea, se mai dă un clocot apoi se ia jos depe foc.

Atunci se pune şi câteva crengi de pelin.

Se lasă până a doua zi, se răstoarnă şi se taie bucăţi.

Săpun cu cenuşe (fără sodă).

Inainte de a procedà la facerea săpunului propriu zis trebuie să ne pregătim leşie în modul următor. Se pune 40 kgr. cenuşe cernută sau mai bine zis se umple ¾ dintr'un butoiu care se mestecă cu 2 kgr. var stins, — el are proprietate de a limpezì bine săpunul. Se pune într'un ciubăr de lemn tare, cercuit cu fier, care are o gaură la fund cu un cep, pe fund se pun 4 lemne şi câteva fire resfirate dintr'o mătură de nuele. Peste ele se aşează o cârpă rară de strecurat. In cârpă se aşează cenuşa cu varul şi se varsă peste ea 40 litri de apă clocotită sau mai bine se umple vasul. Prin gaura din fundul ciubărului se scurge peste noapte o leşie neagră. Dacă s'a răcit se încearcă leşia, punând un ou întreg nespart în ea. Dacă oul se ridică deasupra se poate cu ea face săpunul. Căldarea să fie numai pe jumătate plină. In leşie ca în cantitate de 20—25 litri de leşie tare şi rece se pune 4 kgr. de seu ori grăsime.

Se fierbe 4 ceasuri şi se mestecă cu un făcăleţ de lemn anume făcut. Ca săpunul să nu dea în foc când se umflă, se mai pune în el câte o ulcică de leşie mai slabă; aceasta se face din cenuşa din ciubăr, peste care s'a vărsat a doua oară 20 litri de apă clocotită. Când e aproape gata se pune un pumn de sare şi să mai lasă să fiarbă o jumătate de oră. Dacă se alege săpunul, se culege cu o lingură şi se varsă într'o ladă găurită peste o pânzătură rară şi udă. Se întâmplă să fie sfarâmicios, sau prea tare când se taie; atunci e semn că a fost leşia prea tare. Trebuie să se mai fiarbă odată cu puţină leşie slabă sau apă.

Săpunul închegat şi rece se taie felii mari şi se păstrează în pod pe bârne. Leşia rămasă în căldare se închiagă; şi aşà se poate tăià bucăţi mari şi se păstrează apoi pe o scândură.

Să spală cârpele de bucătărie cu ea şi se freacă vasele de lemn şi podelele.

Dacă se bate cu o mătură de nuele leşia până nu e de tot închegată, se face din ea un săpun moale.

Ciubărul trebuie curăţat şi spălat de cenuşe căci altfel se desface doagele.

SĂPUN DE TOALETĂ.

Intr'un lighean smălţuit se rade ½ kgr. de săpun de casă, se varsă în el 1 litru apă de trandafiri, un pachet de şampon şi 10 litri de spumă de săpun dela droguerie.

Il punem la fiert şi-l amestecăm cu o lingură mai mare de lemn până se formează un aluat gros şi dacă îl încercăm pe lingură şi vedem că se întăreşte, e gata.

Adăugăm câteva picături de oleiu de roze, îl amestecăm şi-l golim într'o lădiţă peste un şervet ud. A doua zi se taie bucăţi. Săpunul de toaletă se poate face după cele dintâi procedee adăugându-se în loc de alte grăsimi uleiu fin. Parfumul lui provine din aromatele ce se adaugă la fabricare.

CONSERVAREA SĂPUNULUI.

Oricare ar fi săpunul care se întrebuinţează la spălat, e bine să se cumpere în cantităţi mai mari, să se taie bucăţi, să se puie în pod într'o cutie cu cenuşe în rânduri alternative spre a se uscà bine.

Numai aşà va fi spornic la spălat şi va face şi clăbuc mai mult.

O gospodină econoamă strânge într'un săculeţ bucăţică cu bucăţică cojiţele de săpun pentru a le întrebuinţà la spălatul rufelor.

PREPARAREA SĂPUNULUI DIN CENUŞĂ DE FERIGA.

Se pot spălà rufele şi fără săpun ori leşie în modul următor : se adună din pădure ferigi, plante cu foaia lată şi dinţată. Se ard aceste ferigi, chiar cu rădăcină

cu tot, se păstrează cenușa lor având grijă să nu se amestece cu pământ ori nisip.

Se amestecă cenușa cu apă așà încât să se obțină o pastă moale din care să fac un fel de bulete de mărimea unui măr, și cari fiind uscate la soare, se conservă foarte bine. Cu aceste bulete se servește gospodina în loc de săpun. Pe lângă că scot foarte bine murdăria, dar comunică rufelor o coloare frumoasă și un miros plăcut.

APĂ PENTRU SCOATEREA PETELOR DE GRĂSIME.

Se disolvă 15 gr. oleină în 40 gr. esență de terebentină apoi se mai adaugă 10 gr. de benzină și 10 gr. amoniac.

Săpunul pentru scos petele:

140 gr. săpun alb care se disolvă în 80 gr. de alcool la 95 gr. și 60 gr. esență de terebentină. Se adaugă acestei preparații terre afoulon — sau pudră de talc până se obține o pastă consistentă. Se conservă la răcoare înfășurată în hârtie poleită.

SPĂLAREA RUFELOR COLORATE.

Pricinile cari decolorează sunt: 1. Substanțele întrebuințate la spălare — carbonate de sodiu și de potasiu. săpun moale sau pentru spălat.

2. Spălarea cu apă fierbinte.

3. Uscarea pe iarbă cum se face cu rufele albe.

4. Uscarea la soare.

Modul de procedare: Pentru pânzeturile colorate cum sunt : cele gri. galbene. ori bleu. pânza de vichy, indianurile și țesăturile de bumbac colorat. se întrebuințează de preferință apă săpunată, călduță. Săpunul, dat direct pe rufe, le decolorează. Nu se moaie mai multe rufe deodată și nici nu se lasă prea mult timp ude. căci își pierd coloarea una din alta. Imediat ce s'au îmmuiat se și spală. Rufele colorate nu se fierb ; se limpezesc în mai multe ape reci fără să se dea în sineală, care le-ar da un aspect urît. In ultima apă de limpezit, e bine să se pună o lingură de borax; sau oțet sau sare, un pumn la 10 litri de apă. Se limpezește una câte una se scurge apa din ele fără să se stoarcă ; tot în apă se pune și puțină scrobeală fiartă și o bucățică de lumânare de parafină.

Cu acest sistem se păstrează coloarea și se lustruește rufa la călcat.

Rufele colorate se usucă la umbră și acoperite cu o cârpă curată.

Stofele mai fine se spală cu o decocție de lemn de Panama alcelinizată cu puțin amoniac, o lingură la 2 litri de apă, care se întrebuințează pentru 20 gr. de lemn Panama.

Alt procedeu? O infuzie de fân sau de tutun mai ales pentru țesăturile fine colorate gălbui. Nu se întind pe iarbă rufele colorate. Se limpezesc cu apă caldă sau rece, amestecată cu borax. Se scrobesc cu feculă, ori făină de orez sau gumă arabică. Se usucă, întoarse pe dos, la umbră sau în poduri și magazii.

Observație. 1. — Rufele colorate sunt spălate aparte pentru a preveni ca petele să treacă pe alte rufe. E bine să se îmmoaie înainte de spălare în apă cu oțet, pentru a fixà coloarea. Să se stoarcă bine și, dacă se poate, într'o cârpă.

2. — Dacă s'au decolorat, se va pune în apă de limpezit :

Pentru negru : sare;

Pentru roșu : oțet;

Pentru albastru: oțet sau piatră acră;

Pentru lila deschis: eter;

Pentru lila închis sau trandafiriu : amoniac (o lingură sau două pentru un litru apă).

Pentru a învià coloarea feţelor de masă colorate în formă de covoare, se freacă cu sare grunjoasă. Pentru a colorà pânzeturile galbene, se trec după limpezire într'o baie de apă amestecată cu o infuzie de cafea neagră şi şofran sau ovăz.

Lucrurile de bumbac sau aţă colorate alb cu negru se îmmoaie întâiu în apă sărată, se lasă să se usuce, apoi se spală într'o baie de săpun de Marsilia, se trece din nou într'o apă sărată şi se usucă la aer.

Să nu se stoarcă prea mult rufele de culori şi nici să se lase ude strânse unele peste altele căci se pătează. Când e vorba de culori deschise se spală numai cu apă de tărâţe se limpezesc, se adaugă în această ultimă apă câteva linguri de oţet şi se usucă.

Tot în acest scop se întrebuinţează şi săpunul fiert în apă şi amestecat cu 2—3 linguri de esenţă de terebentină. In acest caz rufa nu se mai freacă ci numai se presează în mâini.

Un bun sistem este şi praful Lux. Se pune într'un litru de apă caldă ½ de pachet mic, se tamponează în mâini se repetă operaţia, apoi se limpezeşte în apa în care s'a pus câteva picături de oţet. Se strânge pentru ale expune apoi se întinde la soare între două cârpe.

Storurile : Pentru a face ca storurile să fie ca şi nouă atunci când sunt de pânză crem, se descoasă franjurile ori ciucurii întâi, se freacă cu tărâţe sau nisip ori cu un burete care se stoarce după ce a fost îmmuiat în apă curată. Se calcă apoi.

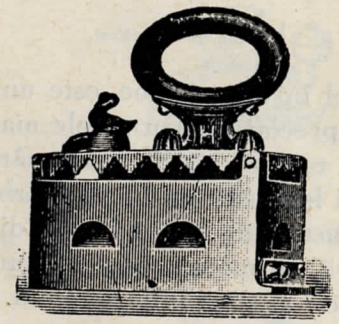
Feţele de masă cu marginea roşie: Se îmmoaie în apă călduţă, amestecată cu o linguriţă de terebentină. După aceia se spală cu apă căldicică, amestecată cu puţin borax.

CĂLCATUL.

Prepararea fierului de călcat şi netezitul rufelor colorate. Prepararea mangalului din cărbuni aprinşi, rămaşi dela maşina de gătit.

Călcatul are de scop a da rufelor tăria şi aspectul frumos pe care l'au avut ca noui şi care i s'au luat prin diferitele manipulări, pentru a fi curăţate. O rufă călcată durează mai mult şi ocupă şi loc mai puţin, în dulapuri.

Călcatul se face cu ajutorul unui fier cald.



Maşină de călcat cu cărbuni.

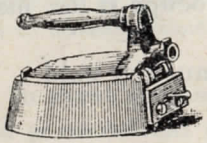
In timpul călcatului sunt trei factori care determină reuşita acestei lucrări şi anume: Mâna care calcă, greutatea fierului şi căldura lui care provoacă evaporarea mai repede sau mai înceată.

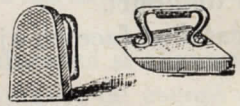
Pentru a călcà bine trebuie să se observe firul rufei şi să se determine dela început forma ce urmează să se dea obiectului călcat.

Se plimbă apoi fierul curat şi îndestul de cald pe obiectul puţin umed, insistând în lungul obiectului.

Fiarele de călcat: Se întrebuinţează diferite fiare de călcat, cele mai bune sunt cele de fontă. Ele trebuie să aibă dimensiune potrivită cu rufele ce urmează să se

călce. Mari pentru cearceafuri şi mici pentru broderii şi dantele. Unele primesc focul direct în ele prevăzute în interior de un grătar de fier pe care se ţin cărbunii şi în lipsa căruia focul ar veni în contact cu fundul maşinei direct în care caz l'ar face să se înfierbânte prea tare şi să pârlească mai adesea. Acestea sunt şi mai greu de mânuit fiind şi mai grele. Altele sunt în formă de discuri care primesc în interiorul lor un fel

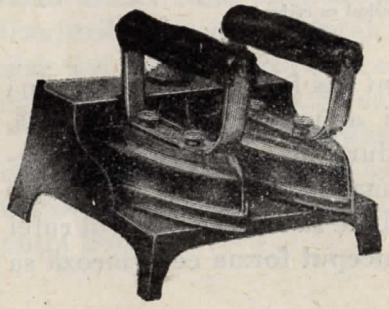




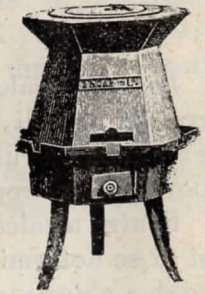
Diferite fiare de călcat.

de limbi de oţel înroşite în foc, este un sistem superior şi foarte apreciat pentru rufele mai fine şi pentru scrobituri; rareori aceste fiare pârlesc. Limbile se înroşesc mai bine într'un foc de cărbuni kocs.

Alte maşini mai sunt acelea făcute dintr'o bucată de fontă masivă, cu mâner, care se pun să se încălzească direct pe o maşină înfierbântată.



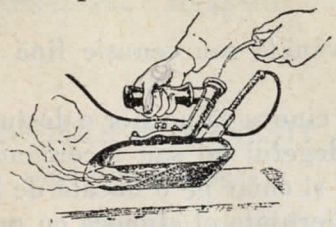
Fiare de călcat cu priză fără şnur.



Maşină p. incălzit fiarele.

Mai sunt apoi acelea care se încălzesc cu gaz aerian sau cu curent electric. Acestea uşurează mult lucrul gospodinei, cu condiţie ca ele să fie supravegheate

de aproape şi atunci când s'au încălzit să se întrerupă curentul, căci altfel pârlesc şi dacă sunt lăsate poate

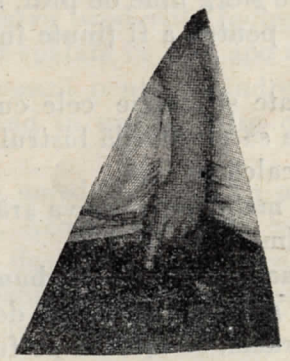


Fier de călcat.

cauza chiar incendii primejdioase, întrucât aprind obiectele cu care se ating.

Fier de călcat cu spirt.

Maşinele de voiaj sunt acelea prevăzute de un rezervor cu spirt denaturat.



Incercarea fierului de călcat.

Inainte de a se servi de un fier e bine să fie frecat — chiar atunci când pare curat, să se treacă peste

suprafaţa lui un nod de ceară, ceeace ridică ultimele urme de praf. Aceasta se face mai ales cu fiarele noui.

Şi hârtia vânătă sau cenuşie fină şi udă puţin le curăţă.

Se asigură cineva că un fier e destul de cald, încercându-l cu degetul ud sau încercându-l pe o cârpă puţin umedă şi chiar pe o bucată de hârtie. Dacă nu e destul de fierbinte el alunecă cu greutate, în acest caz evaporarea fiind prea lentă, vapori de apă au avut timpul să se descompună pentru a formă cu fierul un oxid care depune pe rufe un fel de pată de rugină.

Fiarele prea înfierbântate îngălbenesc rufele şi chiar le pot arde. Orice fier trebuie să fie prevăzut de un grătar de metal pe care se aşează pe masa de călcat. Mânerele se înfăşoară cu mai multe cârpe de lână acoperite pe deasupra cu o bandă de pânză albă care se poate schimbà când e murdară.

Conservarea fiarelor de călcat. Imediat ce s'a sfârşit cu călcatul se scoate focul din maşină sau limba, sau dacă n'au se şterg bine de praf, se ung şi se înfăşoară în hârtie pentru a fi ţinute într'un dulap ferit de umezeală.

Rufele colorate şi anume cele cu fond închis se calcă pe dos, ca să nu piardă lustrul pe faţă, iar cele cu fond alb se calcă pe faţă.

In alt capitol mai departe se va arătà modul de călcat al fiecărei bucăţi în parte.

Prepararea mangalului din cărbuni aprinşi, rămaşi dela maşina de gătit. Se ia un vas de tablă sau o tingire mare de aramă, se aşterne pe fundul ei un strat de 2 degete de cenuşe, apoi se adaugă cărbuni-jeratecul aprins deasupra iar un strat de cenuşe, se acoperă cu un capac care se închide bine şi se lasă astfel ferit de curent de aer. Se obţine un cărbune de călcat

foarte bun după 8—10 ore apoi se ridică şi se pun la un loc ferit de umezeală. Mangalul nu se ţine în pivniţă.

BRODERII ROMÂNEŞTI

(Aplicarea practică)

Spălarea şi călcarea lor. Lucruri de pânză cusute cu mătase albă sau colorată ori cu bumbac colorat. Leşia în genere ca şi săpunul decolorează mătasea colorată iar mătasea albă se îngălbeneşte şi se aspreşte în contact cu această substanţă. Tot astfel şi bumbacul colorat.

Deaceea se evită pe cât se poate întrebuinţarea leşiei şi chiar a săpunului direct pentru curăţirea lor.

Se spală într'o apă în care s'au fiert cartofi sau tărâţe. Un lucru bun de întrebuinţat este şi decocţia de lemn de panama — sau praful lux cumpărat dela droguerie. Tot aşà de bine se spală dacă în apa de cartofi sau de săpunăriţă se pune o lingură de amoniac. mai ales pentru broderiile închise.

După ce au fost spălate în 2—3 ape de acest fel, se limpezesc, se presează pentru a îndreptà toată apa de spălat, se întind la umbră între două cârpe de bumbac.

Când sunt încă umede se calcă cu un fier potrivit pe faţă şi pe dos. Acolo unde stofa este brodată nu se calcă decât pe dos şi cu multă precauţie ca fierul să nu fie prea fierbinte, deoarece ar scorojì mătasea cu care este brodat.

CIORAPI ALBI ŞI NEGRI COLORAŢI

(Aplicarea practică)

Spălarea şi întinderea lor

Spălarea ciorapilor albi de bumbac. Ei se spală ca şi rufele : cu apă şi săpun.

Se îmmoaie întâiu talpa în apă călduţă, se spală cu săpun, se storc şi apa se svârle, apoi se pune altă apă, se îmmoaie întreg ciorapul, se săpuneşte, se freacă în lung. sucit între mâini (vezi tablou), se stoarce şi se dă la spălat, la fiert, la limpezit, în rând cu rufele.

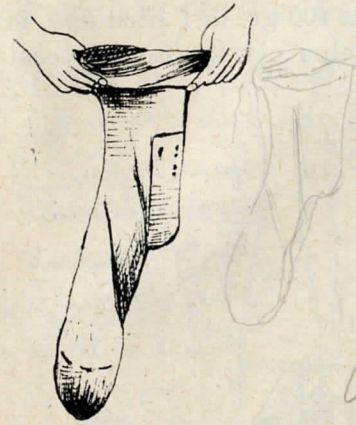
Se storc în lăţime, însă storcând tot ciorapul odată îndoit între degete — aşà să nu se întindă. Se întorc pe dos înainte de a se pune la fiert se limpezesc şi tot aşà se întind cu vârful pe sfoară de care se fixează cu un cârlig de lemn.

Ciorapi coloraţi, chiar aceia de bumbac, se spală cu apă săpunată care e bine să se prepare astfel : Se fierbe 200 gr. săpun cu 1 litru de apă până rămâne la jumătate. Se răceşte această soluţie şi se varsă într'o sticlă sau într'un vas oarecare.

Iar la spălat se pune o lingură din această preparaţie. se adaugă şi puţină sare care nu numai că împietresc coloarea dar îi dă şi un aspect mătăsos. Se îmmoaie numai talpa, se spală bine, se svârle apa, se pune alta, se îmmoaie tot ciorapul, se spală bine, în lat strângând tot ciorapul de sus în jos în mâini şi tot aşà se stoarce. Se schimbă de 2—3 ori apa punând în fiecare baie aceleaşi ingrediente, iar în baia de limpezit se adaugă un acid: oţet, sare de lămâie pentru a păstrà moliciunea firului. Se'ntind numai cu vârful atârnat pe fringhie şi prins cu un cârlig. Se'ntoarce dosul talpei pe faţa ciorapului pentru ca să nu se rupă de cârlig.

Spălarea ciorapilor negri. Ciorapii negri ca şi cei de

colori închise se spală ca şi rufele colorate. cu săpun lichifiat în apă călduţă.



Spălarea ciorapilor.

Stoarcerea ciorapilor.

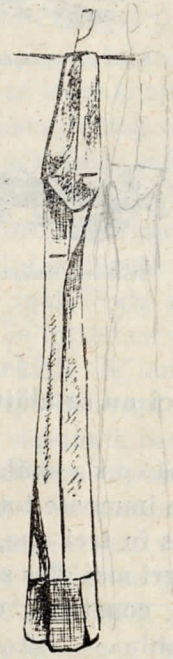
Nu se întrebuinţează leşie şi nici nu se alătură săpunul de ei.

Se începe întâiu cu talpa şi după ce s'a spălat bine se stoarce, apoi în altă apă nouă se îmmoaie tot ciorapul se spală bine pe faţă şi pe dos în trei ape, iar în apa de limpezit pentru ciorapi negri mai ales se pune multă scrobeală albastră care s'a constatat că păstrează coloarea naturală a ciorapului.

Ciorapii de lână. Se topeşte săpun de Marsilia sau alt săpun alb în apă caldă (1½ săpun la 6 litri apă). Se mestecă 15 gr. amoniac lichid şi o egală cantitate de esenţă de terbentină. Se amestecă bine. Se îmmoaie talpa ciorapilor, se freacă bine în lat. Se schimbă apa de 3—4 ori, apoi se limpezeşte în apă călduţă în care s'a pus câteva linguriţe de amoniac care face ca lâna să fie mai suplă şi albă ; şi oţetul sau sare pus în apă separat, dau supleţa ciorapului, menţinându-i-se şi coloarea. Se storc imedat într'o cârpă uscată. Ciorapii de lână se pot spălà şi în apă de cartofi, de tă-

râțe. Singurul lucru de observat pentru ca să i se păstreze supleța este să se spele cu apa la aceiași temperatură.

Ciorapi de mătase. Se fierbe un sfert de oră lemn de panama în proporție de 100 gr. la 1 litru apă, iar după răcire se îmmoaie talpa ciorapului în această



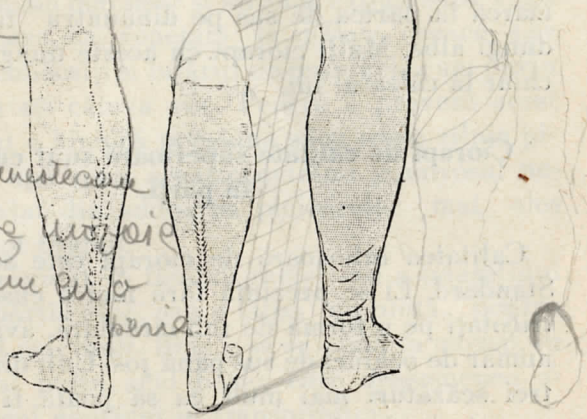
Întinderea ciorapilor pe frînghie

Călcarea ciorapilor

apă fără a întrebuința săpun și se lasă câteva minute. Se schimbă apa și se îmmoaie tot ciorapul se mai lasă 1 oră se scot să se stoarcă. Se limpezesc apoi în apă rece, în care s'a adăugat o linguriță de sare și una de oțet ca să reînvieze coloarea.

E bine să se facă uz și de săpunariță pe care trebuie să se adune vara și să se usuce, iar iarna să se întrebuințeze în decoct pentru curățirea ciorapilor.

Se spală și cu apă în care s'au fiert tărâțe, fără să se mai limpezească de data asta. Nu se storc ci se presează și se întind la umbră întorși pe dos și atârnați numai cu vârful pe frânghie.



1) Ciorap franțuzesc cu cusătură. 2) Ciorap cu scăpături.
3) Ciorap Standard fără cusătură și fără scăpături.

Tălpuirea ciorapilor și cârpirea lor.

Ciorapii ca orice lucru de îmbrăcăminte se uzează și ca atare implică multă grije la cumpărare, deoarece mai mult ca orice alt obiect de toaletă este făcut să fie falsificat.

Comerciul aduce pe piață tot felul de calități. Sunt ciorapi de casă durabili și ieftini, însă din cauza grosimii lor sunt impracticabili și demodați.

Copii îi mai poartă și acolo și-au un loc de frunte.

Moda cum și necesitatea de a se economisi timpul cât mai mult, a introdus ciorapi de mașină.

Printre aceștia sunt ciorapii franțuzești, care au cusătură în tot lungul piciorului și prevăzuți de un fel de scăpături după forma piciorului. Ei se țes în răsboae. într'o foae, după care timp se scot și se dau în

vânzare. Sunt ajustaţi pe picior şi de o bună calitate în genere, deoarece ei sunt făcuţi cu firele vopsite înainte. Cu această ocazie se înlătură toate firele arse de vopsea. Se poate observà acest lucru mai ales la ciorapi negri şi de colori închise, unde se remarcă la partea de sus pe dinăuntru tivului niste dungi albe. Mulţi ciorapi cu aceste dungi la vârf şi chiar la călcâiul lui.

Ciorapi de calitate superioară sunt cu baghete în părţi.

Calitatea inferioară de ciorapi este aceia numită Standard. Ei se prezintă fără nici o cusătură, sunt tricotaţi pe o formă de tub circulară, având acelaşi număr de ochiuri de sus până jos. Unii din ei au doua trei scăzături mai mult ca să poată fi vânduţi cu preţ, însă ele n'au nici o valoare deoarece ciorapul ia forma piciorului, e larg în partea de jos, se întinde de toate părţile şi se şi rupe mai repede.

Sunt făcuţi din fire albe şi abià după ce se tricotează complet se vopsesc, aceasta face ca mulţi să se rupă după câtva timp, întrucât vopseaua-i arde pe când la ceilalţi se aleg firele bune, iar cele arse se aruncă.

In genere ciorapii se fac din fire de aţă, de bumbac şi de mătase. Primii sunt cei mai buni, mai durabili şi frumoşi. Bumbacul le dă o înfăţişare de ordinari prin scama ce posedă. Totuşi spălaţi cu apă caldă mult sărată îi face să capete lustrul celor de mătase.

Ciorapii de mătase scumpi, puţin durabili nu sunt accesibili decât pungilor mai bogate. Cei amestecaţi cu aţă şi mătase sunt mai de apreciat.

Ciorapii de lână nu sunt suportaţi de multă lume, ci se pot purtà numai dublaţi pe dedesubt cu alţii de aţă sau bumbac.

Dintre toate obiectele de îmbrăcăminte, ciorapii ne schimbaţi la timp ajung să răspândească un miros foarte neplăcut.

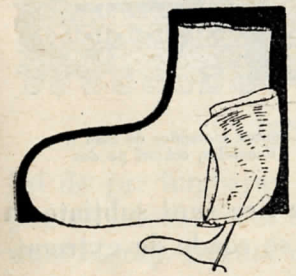
E necesar şi higienic ca ei să fie schimbaţi zilnic, întrucât se spală mai uşor şi nu sunt expuşi să se rupă printr'o frecare mai repetată la spălat, ceeace s'ar face cu cei îmbâcsiţi şi întăriţi de murdărie cum devin ciorapii purtaţi câteva zile. Pentru a prevenì acest inconvenient e bine ca persoana să-şi spele zilnic picioarele cu apă rece, aceasta evitând şi mirosul neplăcut degajat din sudoarea picioarelor mai ales vara şi în tot timpul.

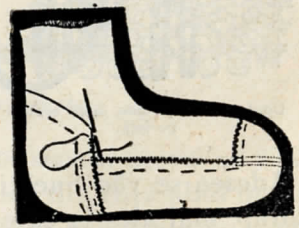
Se pune regulat în fundul ghetei sau a pantofului o coală de hârtie albă, sau o talpă de plută, pentru cei ce asudă mai mult. Bine e să se pună în ciorap, în timpul verei puţin acid boric, care deasemenea opreşte mirosul neplăcut al transpiraţiei.

Pentru a evità găurirea ciorapilor la vârf, e bine să se taie unghiile regulat, să nu se întindă la scos ciorapul din picior şi nici să se stoarcă la spălat.

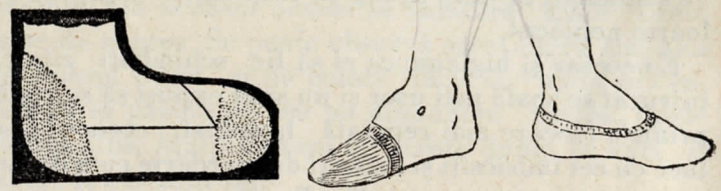
Să aibe o lungime suficientă pentru aceasta la cumpărare. să se măsoare bine ciorapul şi să se potrivească cu lungimea luată pe talpa întreagă a piciorului, dela călcâi la vârful degetului mare.

S'au introdus în comerciu un fel de vârfuri de ciorap şi chiar tălpi tricotate, care se încalţă înainte de a fi pus ciorapul, aceasta-l păstrează curat mai



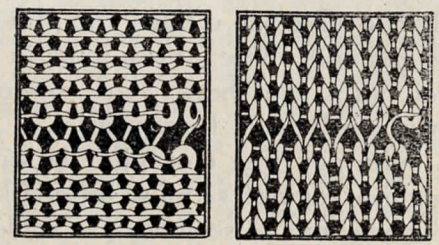


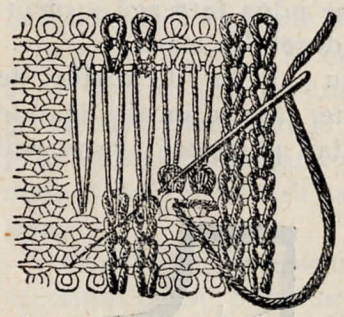
mult timp, deoarece toată transpirația trece în aceste adaose, care se spală cu ușurință fiind bucățele mici.



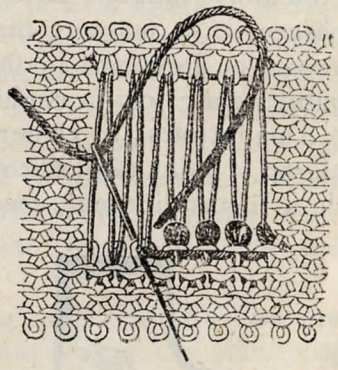
Tălpi și vârfuri de ciorap

In fecare zi să se examineze ciorapii ce se încalță și la cea mai mică ruptură sau scăpare de ochi să se repare.





Două ochiuri pe dos, două ochiuri pe față.

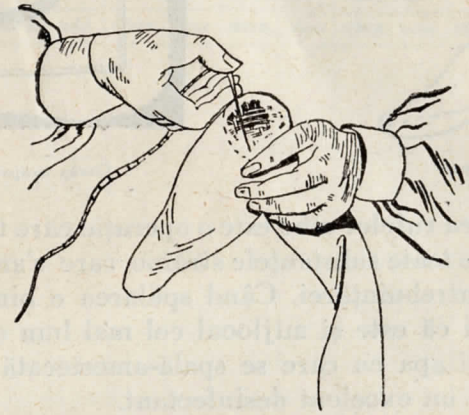


Cârpirea ciorapilor de casă și a flanelelor, ochiuri pe dos

Adesea se văd bucăți a căror fire sunt subțiate în ciorap mai ales la călcâi unde se roade de extremi-

tatea pantofului, locuri care trebuesc țesute imediat cu ață la coloare spre a evită o ruptură vizibilă.

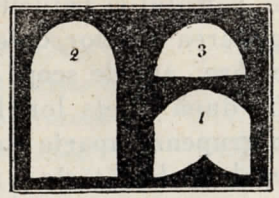
Atunci când s'au produs rupturi să se repare iar dacă ele sunt numeroase și jenează piciorul e bine să se încăputeze corapul fie că se adaugă talpa întreagă fie că numai călcâiul.



Ciorap țărăit

Unii chiar când cumpără ciorapi le adaugă pe deasupra o bucată la talpă sau călcâiu, pe care o dăscos și o spală de multe ori singură.

Pentru ca să se încăputeze ciorapul se taie talpa

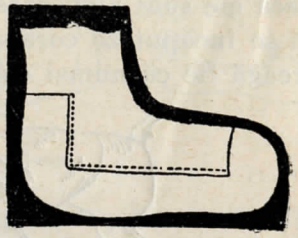


Bucăți p. tălpuirea ciorapului

lui de jur împrejur și bucata scoasă servă ca tipar pentru înlocuirea ei cu o bucată din carâmbul bun al unui ciorap. Bucata nouă se lasă mai mare cu 1 cm.

de jur împrejur, ceeace se întrebuinţează la cusut de ambele părţi. Se înseilează pe ciorap în locul celei scoase şi se coase în urma acului, întorcându-se marginele.

Ciorap tălpuit



Ciorap încăputat.

Spălarea rufelor albe este o operaţie care tinde să le cureţe de toate substanţele străine care s'au fixat în timpul întrebuinţărei. Când spălarea e bine făcută, înseamnă că este şi mijlocul cel mai bun de sterilizare, căci apa cu care se spală-amestecată cu leşie, constitue un excelent desinfectant.

Spălatul comportă un ansamblu de fenomene fizice şi chimice, ce se operează între murdăriile ce sunt pe rufe şi disoluţia alcalină, sau leşia ce le îmmoaie. Spălatul cere mai multe operaţiuni. 1. Alegerea rufelor, scoaterea petelor, muiatul, frecatul, fiertul, limpezitul, albăstritul, întinsul şi strânsul lor ; 2. Scrobitul, călcatul şi păturitul definitiv.

Alegerea şi muiarea rufelor date la spălat este prima operaţie care are de scop a separă rufele, împărţindu-le fie după fineţa lor, fie după gradul de murdărie. Se grupează aparte rufele de masă, de corp, de pat, cârpele de bucătărie şi menaj, rufele colorate, etc.

Inumărarea rufelor se face pe un caiet special, numerotând foaia. Se pune data, apoi rufele în ordinea înnumărării, iscălind. Dacă este spălătoreasă, gospodina o va pune şi pe dânsa să-şi scrie numele. In cazul din urmă se face o copie care se dă în mâna spălătoresei. Dacă se pierde vreo rufă, e direct responsabilă şi apoi văzând precauţia, îi este frică să fure vreo bucată, chiar dacă ar fi gândit înainte.

Rufe **INVENTAR 1929** **Doamna** Pălăucean Marcel

LUNILE	Cămăşi de zi		Combinezoane		Brasiere		Cămăşi noapte		Batiste	
	schimb.	sold.	reform.	bune	reform.	bune	reform.	bune	reform.	bune
Ianuarie										
Februarie										
Martie										
Aprilie										
Maiu										
Iunie										
Iulie										
August										
Septembrie										
Octombrie										
Noembrie										
Decembrie										

Listă de rufe date la spălat

Luna Iulie 1929 Spălătoreasă Magda Moţoroşei

Rufe de masă şi menaj	Nr.	Rufe de corp doamna	Nr.	Rufe de corp domni	Nr.
Feţe de masă . . .	6	Cămăşi de zi . . .	9	Cămăşi de zi . . .	8
Şervete	24	Cămăşi de noapte .	3	etc.	
Tişleifere	3	Pantaloni	9		
Cearceafuri pat . .	4	Ciorapi	12		
„ plapomă .	4	Combinezoane . . .	4		
Feţe de perină . .	8				

Astfel stăpâna casei poate ţine mai bine socoteala rufelor ce are şi ştie ce muncă se cere pentru un anumit număr de rufe ; câtă cantitate de săpun se va

întrebuință ; cât timp trebuie, de exemplu pentru 100 bucăți, când are femeia cu ziua.

O femeie vrednică spală 150 bucăți, una peste alta, mari cu mici, pe zi, și întrebuințează un kgr. de săpun.

Muiatul. După alegerea și scoaterea petelor pe rufe, ele se moaie în apă căldicică ori chiar rece. Se săpunește bine fiecare rufă, se freacă și se lasă nestoarsă făcute ghem în albie, câteva ore sau de seara până dimineața.

Această operație e bine să se facă în ajunul zilei de spălat. Cu cât muiarea e mai prelungită, cu atât e mai bine, însă nu trebuie să se frece prea mult că atunci se rup rufele sau dacă nu, ele nu vor ieși prea curate.

De ce se moaie rufele cu apă rece sau călduță? Materiile ce murdăresc rufele, în general, sunt de natură grasă și albuminoasă. Substanța din urmă, se găsește și în lacrimi, în toată apa care iese prin pori din corpul omului ; oarecari fructe și legume conțin deasemenea albumină ; rufele de masă, de bucătărie sunt pline de obiceiu de urme de ale mâncărilor, de sos mai adesea, prin urmare de albumină vegetală.

Se știe că apa călduță disolvă albumina, — aceasta ne o învederează exemplul următor ; dacă se pune un albuș de ou în apă călduță el se disolvă. Apa fierbinte dimpotrivă, îl coagulează. La rufe, apa fierbinte coagulează și fixează în țesătură petele cari, n'ar mai ieși nici cu apă rece nici cu caldă.

Săpunul și leșia ajută la disolvarea albuminei. Apa rece este fără acțiune asupra petelor grase, deci ea oprește materiile zaharate și gromoase. Ea desfipește părticelele solide, lipite de rufe.

Spălatul propriu zis sau frecatul rufelor are de scop ca, prin acțiunea temperaturei ridicate și a sărurilor (sodă sau potasă) alcaline, să ridice urmele lăsate de apă călduță sau rece.

Deaceea după ce au stat muiate câteva ore și mai bine, chiar o noapte întreagă, se ia fiecare rufă în parte. se stoarce și se pune în coșul de rufe. Se varsă apa din albie, înlocuindu-se cu alta caldă din cazanul cu leșie. După ce s'a încropit apoi cu rece, se săpunește pe rând câte o rufă, se freacă insistând mai mult asupra părților mai pătate. De operația aceasta depinde curățirea rufelor.

Cum se freacă rufele? La orice pânză se găsesc două rânduri de fire, unele în lungime altele în lățime, numite urzeală și bătătură. Cele dintâi sunt de obiceiu mai groase decât cele din urmă. Deaceea orice rufă, ca să ție mai mult trebuie să fie frecată totdeauna în lungime. O rufă frecată în lățime se rupe după 2—3 spălături ; pe acelaș principiu este bazată și croiala lingeriei. Orice rufă se croește în lungul firului. Croită în lățime, după câtva timp de purtare ea se sfâșie.

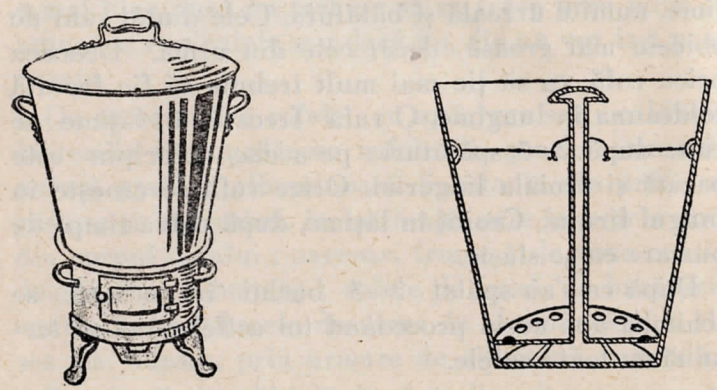
După ce s'au spălat 2—3 bucăți într'o apă, se schimbă apa aceia procedând tot astfel până se termină cu toate rufele.

Se începe iarăși din nou cu fiecare, schimbând apa regulat, și după ce toate în parte au fost date în 3 ape și dacă ultima apă iese curată atunci se întoarce fiecare rufă pe dos (ca să se curețe bine și pe partea aceasta) și dacă s'ar întâmplă să se murdărească la fiert sau pe frânghie, rămâne fața curată. Pentru rufele mai groase se întrebuințează un fel de perii cu care se freacă, sau un maiu cu care se bat fiind puse pe un buture de lemn. Niciodată însă nu se aplică acest sistem pentru rufele subțiri.

Fierberea rufelor. Se prepară întâi cazanul care se freacă bine cu cenușe, și se limpezește cu apă. Să

nu se pună, sub nici un cuvânt, rufele într'un vas ruginit, căci petele de rugină se transmit rufelor.

Cazanul de rufe e bine să aibe un fund dublu. Fundul al doilea poate fi chiar de tablă zincuită, prevăzut cu mai multe găuri. La mijloc el are un tub înalt cât cazanul. La partea superioară, acest tub se termină cu o pară găurită ca stropitorile sau cu mai multe tubulețe mici găurite la capăt. Apa încălzindu-se în cazan se ridică pe acest tub și se răspândește în formă de ploaie, prin tubulețele acestea, peste rufe.



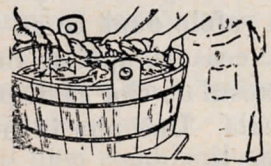
Cazan de rufe.

Acest al doilea fund se așează în cazan peste care se pune întâiu un cearceaf mare, gros care va învălui toate rufele, apoi se așează la fund rufele cele mai groase, pe urmă cele fine. Se strâng împrejur mărginile cearceafului, se varsă leșie până se umple cazanul, câteva bucățele de săpun cari au rămas ne frecat, 2 linguri de petrol sau amoniac și se fierbe, timp de 2 ore cel mult. Un bun procedeu este să se adauge la fiert 3—4 linguri de benzină cu multă precauție însă ca să nu ia foc și o jumătate lumânare de spermanțetă. Acest mijloc are proprietatea de a curăță petele de pe rufe.

Se cunoaște că această operație este gata când apa din cazan are un miros acru, caustic și clăbucul pe deasupra prezintă un fel de bășicuțe în multe colori sau mai bine zis colorile curcubeului. Se iau apoi rufele una câte una, se freacă cu leșie și săpun, apoi se pun la apă rece.

Nu este bine ca de câte ori se spală rufele să se și fiarbă, operație care, făcută prea adesea, reduce durabilitatea firului. In cazul acesta după ce rufa a fost întoarsă pe dos, în loc de a o pune în cazan la fiert, se așează una peste alta în albia de spălat, se toarnă peste ele leșie clocotită cu câteva bucăți de săpun.

Se învelesc cu o rufă groasă și se lasă astfel cel puțin 2 ore. După aceia se procedează ca și cu cele scoase dela fiert, adică se freacă fiecare în parte și se pun la apă rece.



Limpezirea rufelor.

Limpezitul. După ce rufele au fost scoase din apa în care au fiert și frecate, se pun în apă rece de gârlă, de ploaie, ori leșie. Mai bine ar fi să se lase în această apă o noapte întreagă. Apoi se stoarce rufă cu rufă. Terminând cu toate astfel, se reîncepe iarăși clătindu-le în altă apă rece fie chiar de puț ; de data aceasta, însă se schimbă după 2—3 bucăți.

Cum se dă față albă rufelor ? Fețele de masă, șervetele, manșetele și gulerele, batistele cu timpul capătă o coloare mai închisă, oricât ar fi de bine spălate.

Atunci, la 3—4 luni odată sau chiar odată pe an, e bine ca după ce au fost limpezite şi înainte de a fi date în albăstreală să se ţină într'o baie cu compoziţia următoare: un păhărel de apă de clor pentru o albie de apă. Se lasă rufa-acì ¼ de oră, se stoarce bine şi se limpezeşte.

Se obţine un alb şi mai frumos, punând la 2 litri de apă 10 gr. borax şi o lingură de clor. Se fierb bine aceste substanţe până devin roşii, apoi se toarnă în apă de spălat.

Se poate pune în apa aceasta de limpezit şi clor, bine fiert. Mulţi au teamă de această substanţă corosivă, şi pe drept cuvânt, dacă se întrebuinţează prea des şi nefiartă. Ori, odată de două ori pe an şi pus numai o lingură la 50—60 litri de apă, e recomandabilă după ce a fiert bine în 2 litri de apă.

Se fierbe aproape ½ de ceas până face spume cari se ridică. Când e bine fiert, capătă o coloare roşiatică, atunci se lasă să se limpezească şi te toarnă în apă rece unde se pun rufele după ce au fost bine limpezite. Se lasă acì 2 ceasuri, apoi se limpezesc în 5—6 ape reci ca tot mirosul de clor să dispară. După aceia se dau în albăstreală. Unii pun în apă de limpezit puţină sare de măcriş.

Albăstrirea rufelor. Rufele oricât de bine spălate au o coloare gălbue după ce au fost limpezite.

Pentru a-şi căpătà culoarea albă se dau în scrobeală albastră. Culoarea galbenă de pe rufe cu culoarea albastră a scrobelei formează o culoare complimentară. Astfel rufele se albesc, în timpul uscatului sub influenţa luminei solare.

Pentru acest scop, apa de puţ e preferabilă celorlalte, deoarece sărurile calcaroase ce conţine, fixează scrobeala pe rufe.

Sunt două feluri de scrobeală albastră ; în praf şi în bucăţele patrate sau rotunde. Se găseşte şi gata,

topită în sticle şi care e cea mai bună. Se pun câteva picături în apă până se albăstreşte. Cea în bucăţi se pune într'o cârpă îndoită în trei, în patru, aşà încât să nu treacă bromoase netopite în apă căci ar pătà rufele. Se face cu cârpa aceasta un nod, se leagă strâns şi se lasă în apă până se albăstreşte. Se moaie câte o singură rufă, se stoarce bine fără să se lase mult în scrobeală, se scutură şi se întinde.

Rufele fine nu se storc; ele se îmmoaie şi se întind pe frânghie. Rufele albăstrite, bucată cu bucată, se întind imediat, altfel s'ar grămădì albastrul şi s'ar formà pe rufe un fel de dungi unele mai colorate ca altele.

După ce au fost date câteva rufe în albăstreală, se îmmoaie iarăşi nodul cu scrobeală în apă pentru a înlocuì pe cealaltă luată de rufe.

Este de remarcat că rufele noui şi cele de bumbac absorb mai multă scrobeală decât celelalte. Deaceea se albăstresc întâi rufele mai vechi. Când nu e soare, să nu se albăstrească rufele prea mult căci atunci se usucă cu culoarea pe ele.

Se servă azi în comerţ un albastru numit outremer, datorit inventatorului Guimet.

Este rezultatul unei combinaţiuni de sulf şi carbonat de sodiu încălzit într'o creozotă. O reţetă pentru a preparà albastru lichid pentru rufe:

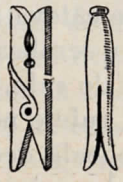
Se fierbe timp de o oră 60 gr. lemn de băcan, la un litru de apă, cu 60 gr. piatră acră, purificată, 6 gr. de indigo pulverizat. Se fierbe totul 5—6 minute, se filtrează şi se pune în sticlă bine astupate. Se adaugă câteva picături în apa de limpezit.

Intinsul rufelor. Rufele se întind pe frânghii de cânepă sau pe sârme galvanizate, cari au fost înainte bine spălate cu o cârpă udă. Să se observe ca rufele de aceiaş categorie să fie la un loc întinse, căutând a le desface cât mai mult pe frânghie, căci cu cât

suprafaţa e mai întinsă cu atât se usucă mai repede.

Rufele se întind pe dos, bine scuturate, pentru a întinde cutele. Când sunt bucăţi scrobite se întind aşà încât să nu fie îndoite. Cu marginile în jos pentru batiste, prosoape, şervete, cearceafuri, şorţuri, aşà ca apa să nu se strângă în tivuri. In sensul lungimei, combinizoanele, brasierele, jupoanele. In lăţime, pantalonii. Cămăşile de noapte pentru damă sunt suspendate de mâneci. Cele de domni, de bucăţile dela umeri ; ciorapii de partea vârfului tălpei.

Dacă sunt întinse în pod, se stabileşte cât mai mult curent de aer. Cu atât se usucă mai repede, cu cât aerul e mai cald, uscat şi reînnoit.



Cârlige p. susţinut rufele pe frânghie

Rufele ies mult mai albe dacă au fost întinse la soare, care acţionează prin lumina şi căldura lui, ca un decolorant şi desinfectant, fără să distrugă firele rufelor. Pe frânghie rufele se fixează cu un fel de cârlige bine şterse. Prăjinele cu care se sprijinesc frânghiile trebuesc îmbrăcate la capăt cu cârpe albe. Nimic nu e mai nesănătos decât a uscà rufele în odaia de culcare. Şi procedeul de a întinde rufele pe iarbă la ţară e bun. Soarele, lumina, roua dimineţei le albeşte.

Cuverturile groase, ca să se usuce mai repede, aşà încât scrobeala albastră să nu rămână într'însele, şi în lipsa soarelui mai des, se întind pe frânghie acoperindu-se pe deasupra cu cearceafuri uscate care se reînnoesc până ce cuvertura s'a uscat complet.

SPĂLAREA BATISTELOR, A TULPANELOR, A ŞORŢURILOR ŞI A RUFELOR MAI UŞOARE

Toate operaţiile arătate mai sus se aplică la rufă cât de simplă ar fi.

Batistele se îndoaie în lungime şi se freacă astfel pentru a nu se rupe ţesătura dacă mai ales e fină.

Pentru o rufă mai mare tot astfel se procedează.

Se stoarce îndoită în patru şi dacă e de ţesătură fină se strânge între mâini sau se stoarce pusă într'o cârpă, în apă albastră, se pune un bob de scrobeală.

Cearceafurile şi în genere rufele plate se săpunesc, se îndoiesc în două, margine de margine, apoi în 4 în aceiaşi direcţie, frecându-le în lungime. Se desfac şi se freacă insistând asupra colţurilor.

Se schimbă apa cât mai des. Feţele de pernă se freacă pe faţă şi pe dos, stăruind mai mult asupra părţei unde a stat capul şi asupra colţurilor. Se fierb pe faţă şi se întind pe dos.

Un mijloc bun pentru spălat batistele şi tulpanele mai ales când ne găsim în călătorie unde n'am dispune de frânghie şi nici de călcat, este următorul:

Se spală batista în apă călduţă sau rece chiar, cu săpun în 3—4 ape, apoi se albăstreşte sau nu şi se întinde pe ochiul geamului. Se potriveşte cu mâna să fie batista în întregime întinsă cu tivurile drepte de jur împrejur şi se lasă astfel până se usucă. Cele mai fine batiste chiar şi dantelele, gulerile brodate pentru fetiţe ies foarte bine cu acest procedeu.

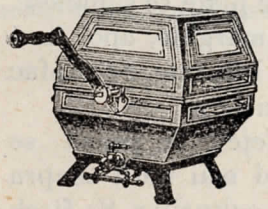
Nu mai este nevoie de călcat deoarece ele ies ca noui, călcate cu lustru frumos şi chiar apretate ca şi când ar fi fost scrobite.

Spălarea şorţurilor. Procedeul este acelaş ca şi la cearceafuri numai că în loc să se îndoae şorţul se freacă întins, începând cu betelia, apoi părţile din

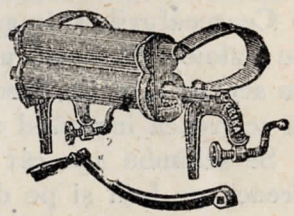
mijloc şi tivul de jos. Dacă şorţul are bretele se începe cu ele.

Iată un mod de a curăţà rufe fine, fără a le frecà:

La 50 litri apă se adaogă 30 gr. amoniac, 30 gr. esenţă de terbentină, 600 gr. săpun. Se fierbe apa cu săpunul după ce a făcut spumă se adaugă esenţa de terbentină şi amoniacul. Se îmmoaie apoi în această baie caldă, se acoperă şi se lasă astfel 3—4 ore. Se limpezesc cu apă caldă în urmă cu rece până se debarasează de săpun şi se întind.



Maşină p. spălat rufele



Maşină p. stors rufele

S'au inventat maşini în care se pun rufele îmmuiate şi săpunite, se adaugă apă caldă şi prin învârtirea discului în care se ţin rufele şi prin schimbarea apei ele se albesc. Se limpezesc şi se albăstresc, apoi se întind. Procedeul acesta convine mai ales pentru spălarea cearceafurilor şi a rufelor groase.

CUM SE POATE PREVENI CONTAGIUNEA PRIN ALEGEREA RUFELOR MURDARE, CARE AU SERVIT BOLNAVILOR

Rufele bolnavilor atinşi de o boală contagioasă nu se pun la un loc cu celelalte rufe murdare şi nici nu se dau la spălat înainte de a fi fost desinfectate şi anume :

După ce bolnavul a lăsat rufa, sora de caritate sau persoana care intră în odaia bolnavului sau care-l îngrijeşte, ia un sac sau o faţă de pernă pe care le înmoaie într'o soluţie de sublimat (o pastilă la 1 litru apă),. în acest sac pune imediat rufele bolnavului, cu sac cu tot le trimite la etuvă.

In cazul când nu are posibilitatea să facă acest lucru atunci îşi face o soluţie de sublimat în care înmoaie fiecare rufă în parte uscând-o ori dând-o imediat la spălat fără nici un pericol.

Desinfectate aşà pot fi spălate apoi la un loc cu toate celelalte rufe.

INĂLBIREA PÂNZEI DE AMERICA SAU DE CASĂ

Pânza de casă ca şi cea de americă se înălbeşte spălând-o cu apă căldicică sau chiar rece, cu săpun, în mai multe rânduri. Pe măsură ce se spală, fără să se stoarcă, se întinde la soare şi tot aşà de 7—8—10 ori într'o zi. Se repetă această operaţie în mai multe zile până când se albeşte.

Pânza care se găseşte în comerţ se înnălbeşte în băi de clor ceeace face pe de o parte să distrugă materia colorantă, iar pe de altă parte să se slăbească din rezistenţa firului.

Cu cât o pânză se vinde mai albicită cu atât este un indiciu de slabă rezistenţă.

In timpul verei, la ţară, se înnălbesc pânzele albe la râu, prin procedeul următor :

Se îmmoaie pânza la marginea râului, se freacă cu săpun pe o piatră şi tot aşà cu fiecare bucată în parte până se albeşte. Se întind, când sunt albe, pe iarbă verde sau pe nisip, acì se udă de mai multe ori cu apă şi se întorc. Acţiunea combinată a umezelei cu

căldura şi lumina soarelui, distruge materiile colorante, fără a alterà ţesătura. Acest metod, aşà de simplu, poate scăpà pânza de pete mai greu de scos ca: petele de fructe, vin, etc. Ba încă spălatul la râu constitue şi un puternic desinfectant pentru rufe care se pot spălà în acelaş mod.

Intinsul pe iarbă şi în aer liber contribue mult la albirea rufelor.

Efectul acesta se produce mai ales dimineaţa sau spre seară când roua e mai puternică, primăvara şi toamna sau după o furtună. Atunci circulă în aer curenţi electrici, cari acţionează asupra oxigenului.

Pe călduri mari, dacă se întind pânze şi rufe, ele se albesc mai puţin întrucât se usucă prea repede. Este bine pentru aceasta, ca ele să se întindă dimineaţa sau spre seară.

Gospodinele flamande, renumite pentru albitul rufelor, le întind tot pe iarbă după ce au fost bine spălate. Se expune astfel o zi şi o noapte. Cerul, lumina şi umezeala le dă această albire pe care cea mai bună spălătoreasă nu o poate obţine. In timpul uscărei se udă rufele de 2—3 ori.

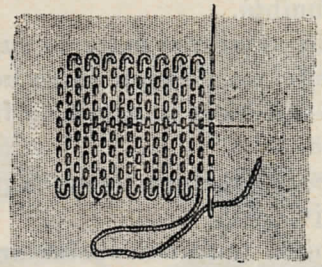
Cârpitul rufelor.

Inainte de a se procedà la spălatul rufelor, trebuie să se deà toată atenţia cârpitului lor. Cea mai mică ruptură trebuie cu grije dreasă. Numai astfel ordinea şi buna rânduială va domnì în casă.

Cât de supărat se simte un membru al familiei atunci când se îmbracă cu lengerie şi zăreşte o ruptură sau un nasture căzut ori o butonieră fără rost, de acì se nasc tot felul de discordii în casă.

Adesea se văd ici colea pe rufele purtate, puncte mai rare ale ţesăturei, urme de uzare şi pentru a prevenì o ruptură adevărată, e bine să se târâie lo-

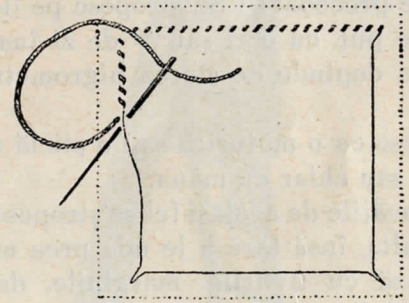
cul acesta întingându-se chiar în stofa sănătoasă cu ţesutul firelor. Aţa să fie din aceiaşi culoare şi chiar din ţesătură dacă se poate.



Târâirea unei ruptur'.

Răritura mai mare, adică când firele s'au rupt implică necesitatea unui petec făcut din trecerea firelor unul peste altul în lungul şi latul firelor şi pe cât posibil urmând firul ţesăturei.

Se lasă capete mai mărişoare la extremitatea firelor pentruca atunci când obiectul va fi spălat să se evite o intrare la apă care ar sbârcì obiectul în jurul ţesăturei.



Punerea petecelor. Când ruptura e mai mare este necesar punerea unui petec, a cărui formă cât mai artistică să urmeze pe aceia a rupturei dacă se poate.

Se întrebuinţează absolut aceiaşi stofă şi dacă o-

biectul e purtat, pânza din care se pune petecul să fie şi ea veche.

Dacă e vorba de pânză albă atunci se spală înainte de a se întrebuinţà.

Petecul să fie tăiat mai mare ca ruptura, şi în sens convenabil astfel ca desenul să se acomodeze.

Să se coasă aşà încât punctele să fie cât mai puţin vizibile la faţă.

Se aplatisează cusătura, se calcă pentru a-i dà aspectul primitiv.

Odată cârpitul terminat se împart rufele în mai multe grupe şi anume : 1) acelea care nu se calcă (cearceafurile groase, cârpele ; 2) acelea ce li se dau perdaf şi se calcă imediat (rufe de corp pentru damă; 3) cele ce se scrobesc (guler, manşete; 4) acelea ce se scrobesc cu scrobeală fiartă .

Călcatul rufelor

Noţiuni preliminare

Călcatul cere un foc viu, mai ales când nu se are decât unul sau două fiare de călcat.

Modul de procedare : Se stropesc pe dos rufele cu apă rece de puţ, cu o zi sau ½ de zi înainte de călcat (aceasta depinde de starea higrometrică a aerului).

Se stropesc cu o măturică sau o sticlă al cărei dop e perforat, sau chiar cu mâna.

Toate bucăţile de acelaşi fel se stropesc deopotrivă una după alta, însă fără a le udà prea mult.

Se rulează cu tivurile, marginile, dantelele sau broderiile strânse înăuntru.

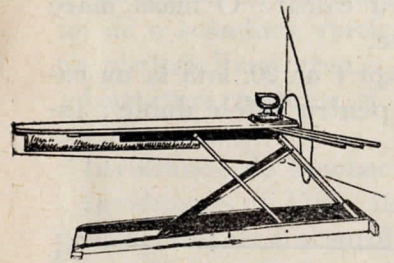
Se pun într'un loc răcoros.

Atunci când pe rufe nu se mai văd picături de apă, se pot călcà.

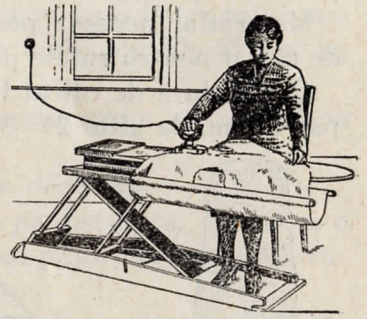
Inainte de a le călcà, se trag bine rufele în sensul lungimei aşà încât firele să-şi ţină poziţia dreaptă.

Marginile pânzei se trage cu unghia ; panglicele, dantelele, în sensul lăţimei.

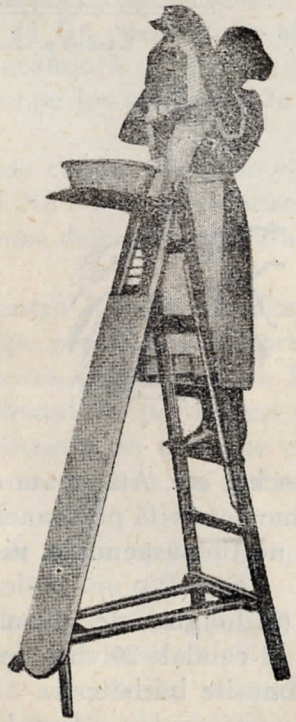
Se îndoesc apoi, provizoriu, rufele despărţindu-le după categorii.



Scândură p. călcat



Scândură p. călcat cu suport pentru ţinut rufe



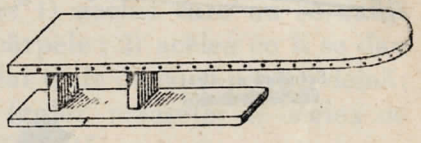
Scândură de călcat care servă şi pentru scară

Călcatul are de scop a dà rufelor tăria şi aspectul frumos pe care l-au avut ca noui. O rufă călcată pare mai curată, durează mai mult şi ocupă şi loc mai puţin în dulapuri.

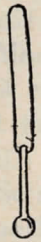
Materialul necesar pentru călcat : O masă mare de călcat pentru rufele plate.

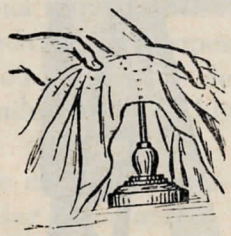
O scândură de călcat lungă 1 m. 20, lată la un capăt 40 cm., la altul 25—30, pentru rufele duble : ju-

Scândură p. călcat piepţii cămăşilor.



Scândură p. călcat mânecele.





poane, cămăşi, rochii, etc. Atât masa cât şi scândura vor fi la o înălţime potrivită persoanei care calcă aşà încât mâinile să nu fie suspendate, nici să steà aplecată.

O scândurică (în lungime de 40 cm., lată la un capăt de 30 cm. şi la celălalt 20 cm.) pentru călcatul piepţilor dela cămăşile bărbăteşti.

O formă ramburată pentru călcatul mânecilor dela

bluze, a bonetelor de copii, a dantelelor, etc. Această formă constă dintr'o scândurică lată, la un capăt de 10 cm., la celălalt 12—18 şi în total având o lungime de 40—45 cm.

Scândurica aceasta este menţinută la capătul mai lat de o scândură verticală înaltă de 20—25 cm. pe un piedestal mai greu.

Garnitura maselor şi a scândurilor de călcat se compune din:

Invelitoare de bumbac pe dedesubt.

Invelitoare de lână fină pe deasupra. Lâna are proprietatea de a absorbì mai puţin umezeala din rufele ce urmează să se calce.

O cârpă mare, fie un cearceaf sau altceva, fără cusături, cari ar ieşì pe rufe în timpul călcatului. Cearceaful e bine să fie susţinut de şireturi spre a se puteà fixà pe scândură.

O cârpă mare pe jos sau hârtie în dreptul mesei de călcat.

Alte unelte de călcat: Fiare de călcat, de maşinat, de lustruit, etc. Nu e bine să se întrebuinţeze fiare de **platină,** din cauza degajărei acidului carbonic care e vătămător.

Suporturi pentru fiarele de călcat.

Hârtie şi cârpe pentru frecat fiarele.

Un nod de ceară, pentru lustruit fiarele înainte de a se începe călcatul. Se pot lustruì fiarele şi frecându-le cu sare înainte de a începe călcatul.

O strachină cu apă sau un castron cu un burete mic.

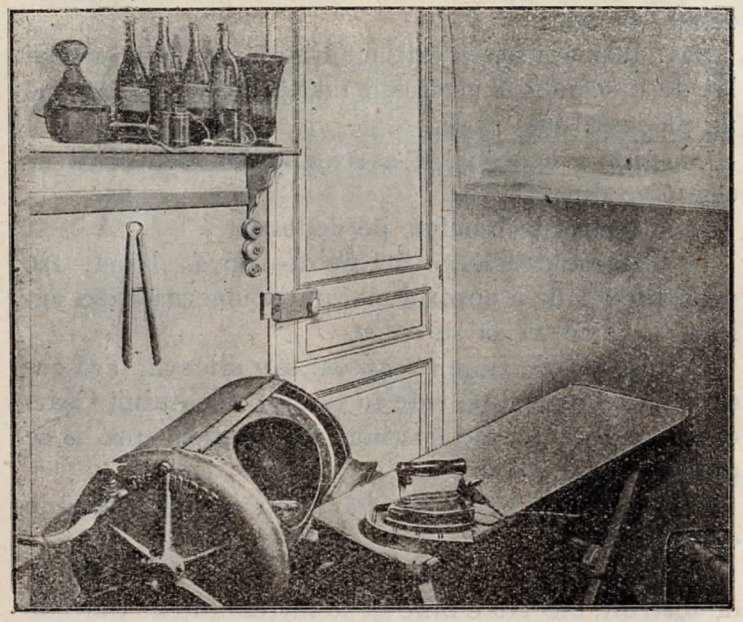
Rufele albe se calcă pe faţă şi apoi pe dos având dedesubt un molton sau o flanelă.

Aşezarea rufelor de călcat şi alte observaţii.

Pe cât posibil, rufele se calcă în lungime.

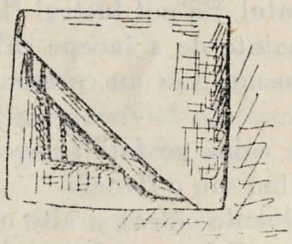
Intâi se calcă accesoriile: mâneci, betelii, gulere, garnituri, maşinatul şi plisatul, în ultimul rând.

Se conduce fierul cu mâna dreaptă fără să se apese pe vârful maşinei. Amândouă mâinile sunt în miş-



Spălătorie şi călcătorie aşezată în camera de baie

care: cu mâna dreaptă se conduce fierul, iar cu stânga se întinde rufa.



Şervet de masă călcat şi strâns

Trebuie să se usuce bine rufa călcând-o.

După călcat se ţin rufele la umbră sau aproape de sobă spre a se uscà bine (umezeala la îngălbeneşte).

Se îndoaie rufele de acelaşi fel şi li se dă o formă în raport cu forma rufei (feţele de masă, de exemplu, vor aveà forma dreptunghiulară).

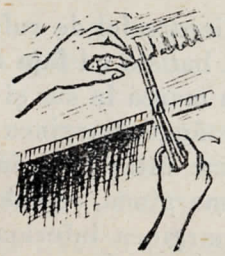
Se calcă odată rufele de acelaşi fel, nu amestecate.

Aceasta desvoltă abilitatea persoanei care calcă şi iuţeala mişcărilor.

La bucăţile plate ca batiste, şervete, cearceafuri, feţe de masă, se întinde bine marginea, care să vie în fir drept în zig-zag.

Să nu se apese botul maşinei în broderii căci le-ar rupe.

La maşinat, se ţine fierul în mâna dreaptă, întorcând cu stânga obiectul.



Notă. — Ca să se scoată o cută făcută cu maşina, se udă locul cu un burete mic. Se lasă să se sbicească puţin, altfel se îngălbeneşte locul. Se mai poate călcà, punând deasupra o cârpă subţire.

La ţară, unde nu se prea calcă decât cămăşile bărbăteşti, se procedează astfel : se strâng rufele depe frânghie când nu sunt încă bine uscate. Se îndoesc aşà cum voim să aibă forma lor în dulap ; se acoperă apoi cu o scândură pe care se pune o greutate, astfel că ele sunt supuse unui călcat economic.

Adoua zi se mai pun puţin la soare ca să se ducă orice urmă de umezeală.

Toate rufele plate ca cearceafuri, cârpe, şervete, feţe de masă, batiste, pot fi tratate astfel: Numai cele cu creţuri ca jupoanele, cămăşile, trebuesc călcate cu fierul.

Cum se strâng rufele din pod sau depe frânghie ?

Notă. — Se dă acest subiect întrucât face parte dintre cele mai grele şi când elevele s'au obişnuit a spălà şi călcà pe cele mai uşoare.

Ele se scutură, se îndoaie, niciodată nu se motolesc. Se pun în coşuri curate în cari s'a aşternut mai întâiu o cârpă mare, curată.

Stropitul rufelor se face cu apă de puţ.

Scopul udatului lor este: de a scoate cutele rufelor, a face călcatul mai uşor, mai eficace şi a se evità pârleala prin vaporii cari se degajează între rufă şi fir.

Cum se calcă fiecare fel de rufă. **Batistele :** Se întind bine, se lasă batista cu faţa deasupra, marginea spre persoană, cu marca în sus şi la dreapta se calcă dela dreapta la stânga marginea batistei observând să se păstreze bine întinsă, se întoarce batista fără să se deranjeze marginea, se calcă şi pe dos. Se îndoeşte punând marginea inferioară peste cea superioară evitând zig-zagurile se mai îndoieşte odată (se dă pe deasupra cu maşina).

Se îndoieşte încă de 2 ori în lăţime, observând să se lase deasupra.

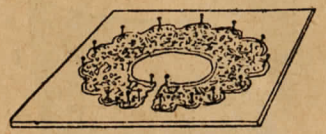
Prosoapele se calcă ca şi batistele începând cu chiotoarea, dacă este, şi pe care o ascundem înăuntru.

Gulerele de uniformă se calcă întâiu pe dos, apoi pe faţă şi iar pe dos. Când sunt brodate se pune sub cârpa de călcat un molton. Când sunt numai cu tiv de jur împrejur se scoate tivul în evidenţă apăsând de jur împrejur cu muchia maşinei de călcat.

Se poate face un desen de puncte în relief cu bumbul unei chei aplicat pe dos.

Gulerele de uniformă nu se îndoiesc ci se rotunjesc cu maşina ca să se potrivească bine pe gât.

Gulerele de dantele nu se calcă ci se prind cu ace după ce a fost spălate.



Guler de dantelă spălat şi prins cu ace.

Tulpanele se calcă întâiu, pe dos netezind întâiu tivul apoi restul. Se mai dă odată pe faţă ca să capete lustru. Dacă au dantelă se calcă şi acestea pe molton întâiu pe dos, apoi pe faţă şi iar pe dos.

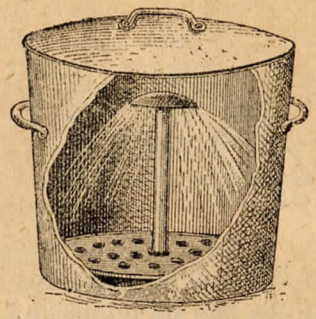
Se îndoiesc într'un unghiu dacă au această formă şi pătrat dacă sunt astfel.

SPĂLAREA RUFELOR ALBE DE CORP, OPĂRIREA ŞI FIERBEREA LOR, ALBĂSTRIREA ŞI INTINDEREA

Cămăşile de noapte de damă şi copil se începe a se frecà gulerul dacă există sau platca, umerii, manşetele, mânecele şi se termină apoi cu corpul cămăşei, insistând în deosebi la guler, sub braţ, şi marginea din faţă. Se spală pe faţă şi pe dos; se fierb pe faţă şi se întind pe dos.

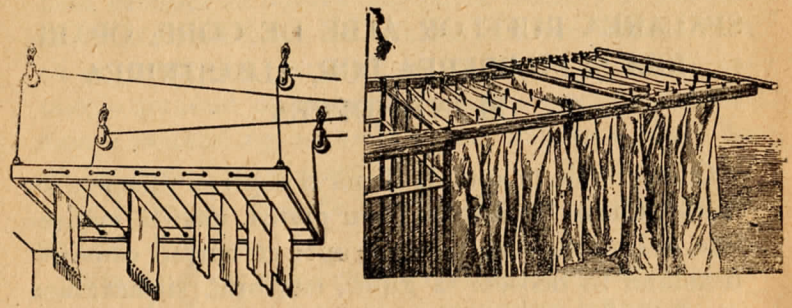
La cămăşile bărbăteşti trebuie să se înceapă cu plastronul, dând o atenţie deosebită asupra gulerului, manşetelor, subţiorilor şi în urmă restul cămăşei. Se spală pe faţă şi pe dos, se fierb pe faţă şi se întind pe dos.

Pantalonii. La pantaloni se spală în primul rând cordonul, apoi fiecare parte şi fundul. Se spală pe ambele feţe întinzându-se pe dos.



Cazan pentru fiert rufele

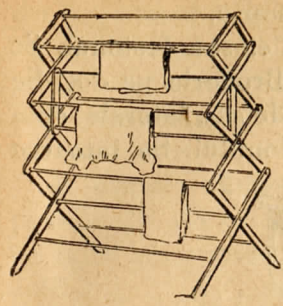
Cămăşile de zi pentru damă. Se începe cu amândouă bretelele puse una peste alta, apoi cu garnitura de sus pusă faţa pe cea din spate şi insistând mai



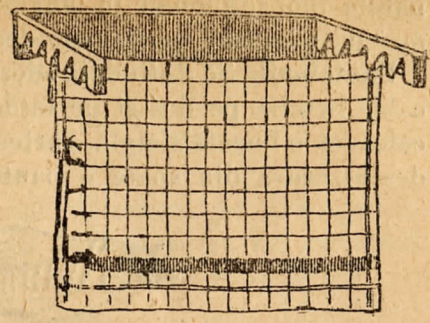
Intinsul rufelor pe un streiaj atârnat de tavan sau într'o despărţitură a camerei

mult la subraţ. Apoi se spală în lung corpul cămăşei şi poalele. Se fierbe sau se opăreşte şi se întinde pe dos.

Jupoanele : Se începe cu cordonul, apoi cu poalele şi în urmă restul. Se întinde pe dos.



Un întinzător de rufe mobil

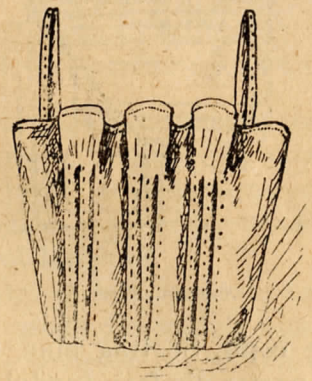


Un întinzător p. uscarea cârpelor de bucătărie

CĂLCAREA RUFELOR DE CORP.

Cămaşa de zi pentru damă :

Se începe întâiu cu umerii pe faţă şi pe dos, apoi cu garnitura sau broderia din faţă călcată pe ambele părţi. apoi partea de sus a spatelui în urmă se marchează cusătura dela subraţ, se calcă tot corpul cămăşei pe faţă, apoi dosul insistând la tivul de jos care

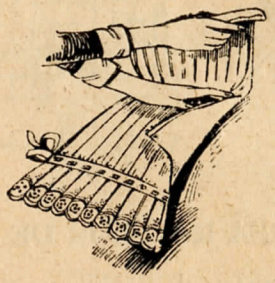


Cămaşe de zi călcată şi strânsă (pentru doamne)

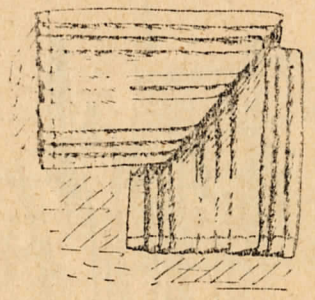
se calcă pe dos şi apoi pe faţă, se plisează partea de dinainte, se îndoaie în lăţime dându-se forma conve-

nabilă apoi se îndoaie în lungime după care timp i se mai dă odată cu maşina pe deasupra.

Pantalonii. Se întind broderiile, sau festonul. Se calcă betelia pe dos şi pe faţă. Broderia pe dos. Se calcă, ca o bucată simplă, partea de sus, laterală, dela deschizătura din spate a pantalonului. Se întoarce



pantalonul. Se calcă partea de jos a fiecărei jumătăţi de pantalon. Se pun una peste alta jumătăţile. Se face un pliu sau două pe fiecare jumătate, se ascund înăuntru colţurile dela fund. Se pliază în trei cu cordonul înăuntru.



Pantaloni călcaţi

Pantalonii de copil. Se trag bine, se calcă buzunarele, se calcă partea din faţă, fundul din spre spate. Se calcă cracul pantalonului evitând a se face pliuri.

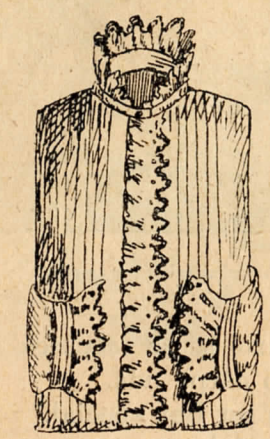
Se pliază crac sub crac, cu fundul în afară.

Se pliază în două fără a se marcă pliul.

Cămaşa de noapte se trage bine, se calcă garniturile şi umerii pe dos şi pe faţă. Gulerul pe dos şi pe faţă. Părţile din faţă, mânecele, fără a se marcă pliul.

Se pliază spatele în două şi se procedează ca pentru cămaşa de zi.

Se întinde cămaşa cu dinaintea pe deasupra şi poalele de jos orizontal în faţa persoanei ce calcă. Se calcă marginele. Faţa de sus în jos, în lungul urzelii.



Cămaşe de noapte pentru doamne călcată şi strânsă.

Pliajul. Se fac pliuri în fiecare parte a dinaintei. Se întoarce cămaşa. Se resfrâng mânecele pe spate făcând câteva pliuri, se lasă să treacă manşetele pe cari le resfrângem, spre partea dinainte. Se îndoesc în trei în sensul lungimii.

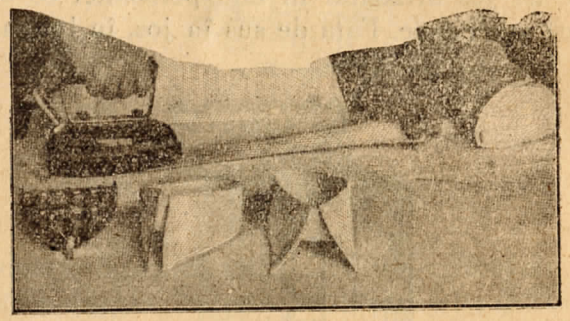
Bluze. Se calcă gulerul, umerii, broderiile, mânecile. Se calcă o parte din spatele bluzei, dinaintea şi cealaltă parte a spatelui. Nu se pliază.

Perdele. Se întinde perdeaua pe masă. Se calcă pe dos. Se începe din mijloc în sensul lungimii ca să nu se lungească. Se usucă bine marginile.

Pliajul. Se pune margine pe margine, se pliază

odată fără a presă pe pliu. In două și în 4 în sens invers.

Gulerele și manșetele. Se trag în toate părțile.
Se calcă pe dos, nu se usucă decât pe jumătate.
Se calcă pe față uscându-se complet.
Se alternează astfel până când se usucă bine.



Călcatul gulerelor și manșetelor

Se pune la o parte să se răcească.
Se îmmoaie cu o cârpă udă.
Se lustruește cu un fier special.
Se netezește obiectul.

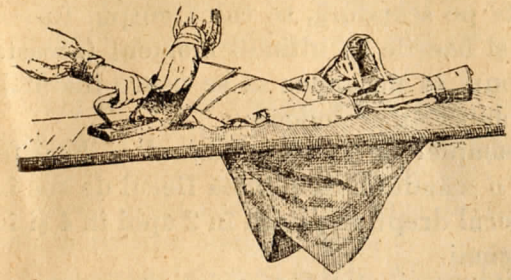
Cămăși de bărbat. Se calcă partea dela umăr pe dinăuntru și pe dinafară. Amândouă părțile dela spate, manșetele și mânecile. Se pliază spatele în 2 ca la cămașa de damă, se calcă apăsând pe cusăturile din ambele părți. Se întinde spatele pe masă, se fac câteva pliuri cari se calcă.

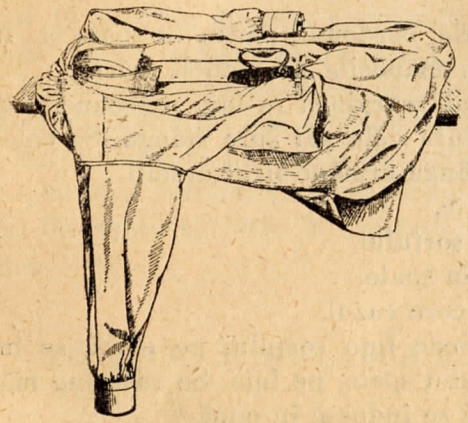
Se întinde scândurica pe care se calcă cele 2 părți ale dinaintei aproape de mâneci, apoi piepții, uscându-i bine.

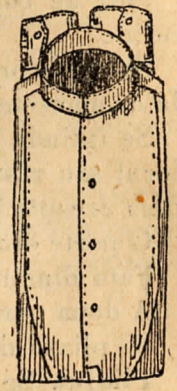
Se calcă și cuta din față odată cu vipușca de jos dela dinainte.

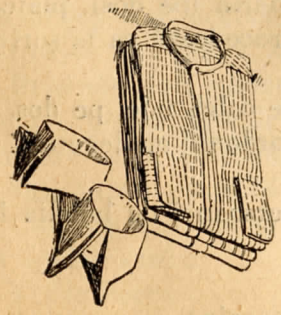
Se pliază îndoindu-se părțile până la dinainte.

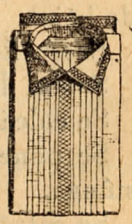
Se întoarce cămașa cu spatele deasupra, se îndoesc mânecile înăuntru făcându-le pliuri. Se pliază clinii. Cămașa se îndoește apoi în două.











Călcarea și îndoirea unei cămăși

Jupon alb. Se calcă întâi partea care se găseşte sub volan.

Se calcă volanul, broderia pe dos.

Se pune fusta pe scândură, se calcă corpul fustei, apoi cordonul şi baerile în ultimul moment (aceasta pentru ca juponul să nu apuce să se usuce înainte). Jupoanele de obicei nu se îndoesc.

Fusta albă simplă. Se calcă cordonul şi baerile, apoi corpul pe o scândură. Se plimbă fierul de sus în jos păstrând fierul drept, se pliază în 2 apoi în 4 şi în 2 în sensul lungimii.

Şorţ de copil. Se trage broderia, cordonul, mânecile.

Se calcă broderia, cordonul, platca în spate şi în faţă, manşetele şi mânecile pe ambele părţi.

Se întinde şorţul, marginea în faţa persoanei, gulerul sau răscroitura dela gât spre stânga. Se calcă dela dreapta la stânga urmând firul urzelii.

O parte din spate.

Faţa dinaintea şorţului.

A doua parte din spate.

Se pliază dacă cere cazul.

Pliajul. Se întinde faţa şorţului pe masă, se întorc cele 2 părţi din spate, pe faţă. Se răsfrâng mânecile pe spate, şi se îndoesc în două.

Şorţ de fetiţă. Se calcă broderia (pe dos), platca, cordonul, panglicele, apoi se procedează ca la şorţul de băiat.

Şorţurile de satin de lână se calcă ude, pe dos.

Şorţul de lucru. Se desface cordonul cu degetul.

Se calcă cordonul.

Se pune marginea în faţa persoanei cu betelia la stânga.

Se calcă pe faţă în fir drept.

Se pliază în 8, margine pe margine.

Se îndoeşte în patru în lungime.

Cum se scoate gălbeneala din rufele cari au stat în dulapuri. Se ia ½ kgr. săpun alb, se taie şi se pune în 4 litri de lapte. Se fierb rufele ½ oră cu această compoziţie. Se scot apoi în altă baie cu apă săpunată. Se limpezesc în 2 ape reci, apoi se albăstresc.

Cum se scoate pârleala din rufe. Se fierbe argilă albă într'un păhărel de oţet. Se adaugă o bucată de săpun şi zeama dela 2 cepe. Se lasă să fiarbă, apoi se varsă peste partea arsă, care devine albă dacă firele n'au fost complet arse.

Cum se parfumează rufele. Afară de săculeţele parfumate pe cari le punem prin dulapurile cu rufe, sau de bucăţile de vată parfumată, mai putem parfumă rufele la fiert sau la călcat.

La fiert se pun răzături de iris sau se amestecă sodă cu pudră de iris de Florenţa.

Se parfumează cu esenţă de parfum apa care servă la perdaful rufelor. Căldura fierului desvoltă mirosul făcându-l să intre în ţesătură şi să se păstreze mult timp.

LENAJURI ŞI SPĂLAREA FLANELELOR

Lenajuri. Cauzele care alterează culoarea lenajurilor sunt aceleaşi cari alterează şi culorile ţesăturilor de bumbac sau pânză.

Pricinile cari alterează ţesătura de lână : soda, potasa, clorul, apa de clor. Aceste substanţe distrugătoare au proprietatea de a atacă lâna şi a o transformă într'o pastă fără consistenţă.

Cauzele cari fac să se întărească, să se aspreasca la spălat sunt :

1. Fierberea ;
2. Frecarea cu mâna :

3. Stoarcerea.

Cauzele cari se fac să se întărească, să se aspreasca ţesătura :

1. Tratarea cu apă fiartă ;
2. Urcarea prea repede la foc sau soare.

Precauţii. Lenajurile se spală cu apă caldă, care să aibe tot timpul aceiaşi temperatură. Schimbarea de temperatură face ca ţesătura să se întărească întocmai ca pâsla.

Lenajurile pot fi spălate cu apă de ţărîţe, lemn de panama sau într'o apă amestecată cu amoniac şi oleină (un pahar amoniac la 2 de oleină) pentru o căldare de apă. Se spală astfel în 2—3 ape şi se limpezesc în apă căldicică.

Unele lenajuri, mai ales acelea cu culori delicate, trebuesc spălate într'o cârpă, stoarse împreună, limpezite în apă căldicică şi puse la uscat. Cu cât se usucă mai repede, cu atât ţesăturile rămân mai suple.

Spălarea flanelelor. Se face cu multă atenţie observând să nu intre la apă, să nu se îngălbenească şi să nu-şi piardă elasticitatea. Condiţia primă este să întrebuinţăm apă la aceiaşi temperatură chiar la limpezit.

Intrebuinţarea boraxului este iarăşi bun lucru. Se topeşte o lingură de borax la 1 litru de apă. Se limpezesc cu apă căldicică adăugându-se puţină sare de bucătărie. Se pun într'o cârpă, se storc şi se întind călcându-se când încă sunt puţintel umede.

Enumărăm mai jos alte procedee pentru spălarea flanelelor:

Un mijloc mai economic consistă în întrebuinţarea făinei sau a cartofului fiert. Se amestecă 2 linguri de făină în 2 litri de apă săpunată. Se pune vasul pe foc având grije să se mestece aşà încât să nu se facă cocoloaşe. Se varsă din această compoziţie pe flanelă

şi se freacă bine. Limpezită apoi cu apă curată, căldicică. Se repetă încă odată această operaţie, limpezindu-se cu apă căldicică. Dacă se întrebuinţează cartofi, atunci ei trebuesc să fie bine frământaţi, se amestecă cu apă şi clăbuc de săpun ca să obţinem un lichid groscior. Se îmmoaie flanela în apă caldă şi se freacă cu pasta aceasta de cartofi. Când s'a curăţit bine flanela, se limpezeşte în mai multe ape calde şi se usucă.

Rufele copiilor mici, spălate prin acest procedeu, pierd orice miros şi devin foarte albe.

Se recomandă apa de fasole pe care o adăugăm în apa de spălat, caldă.

Se îmmoaie flanela timp de 5 ore într'o apă de săpun căldicică amestecată cu o linguriţă de amoniac, se schimbă şi se face aceiaşi baie în mai multe rânduri. Se limpezeşte în apă căldicică fără să se stoarcă. Nici de frecat nu e nevoie deoarece amoniacul formează cu substanţele grase, un săpun solubil care curăţă numai storcând bine flanela.

Ele se întind puţin pe o masă şi se aşterne deasupra lor o cârpă moale.

Flanelele se calcă pe dos, când sunt încă umede.

INCĂLŢĂMINTEA

Incălţămintea se face din pielea diferitelor animale. Cea groasă — pentru cisme — se face din piele de toval sau iuft, provenită dela animale mari, ca boi, vaci şi cai, iar cea fină se face din pele de viţel, viţei de lapte, capră, căprioară.

Se mai face încălţămintea zisă de lux, din ştofă, mătase, catifea şi pânză. Aceasta nu poate fi purtată pe ploaie, nici în localităţi noroioase.

Talpa se face numai din piei de bivol și boi mari bine hrăniți și îngrijiți.

Alegerea pielei și tălpei de ghete. — Cu cât o piele este mai bine tăbăcită, cu atât este mai bună, mai durabilă. Tăbăcitul pieilor se face cu Tanin, extras din coaja ori fructul unor arbori, având de scop a impregnà această substanță în piele și talpă pentru a-i dà supleță și durabilitate. Această operațiune cere 8—10 luni pentru pielea groasă și 11—13 luni pentru talpă.

Cum se cunoaște o piele bine tăbăcită ?

Când cineva se aprovizionează cu piele în bucăți, trebuie să observe: Să fie curată, lucioasă sau mată, elastică dacă se întinde între degete și să revină la mărimea inițială—atunci când se lasă din mână. Pielea, netăbăcită suficient, prezintă pori vizibili. Se poate mascà prin falsificare, muind-o în unsori vegetale amestecate cu oxizi care-i dau în acelaș timp și o greutate falsă. Pentru a constatà aceasta se pune la o presă de unde iese elastică și moale. Dacă se întinde însă fără a-și revenì, este prost tăbăcită.

O talpă bine tăbăcită, când e presată și îndoită cu putere nu face crăpături, nu-i plesnește epiderma, este elastică. Dacă bucata de talpă tăiată prezintă urme elastice în tăetură, atunci este bine tăbăcită. Dacă pe marginea tăeturei se pune o picătură de apă și aceasta este suptă imediat, atunci pielea e prost tăbăcită.

Aceleași observațiuni se fac și la cumpărarea încălțămintei confecționate, adică se observă ca pielea să nu aibă pori vizibili, să fie elastică și talpa după ce a fost îndoită să nu prezinte crăpături.

O încălțăminte fie groasă, fie fină, dacă e confecționată cu material prost tăbăcit nu durează, absoarbe apa ca un burete, se lărgește când se poartă udă, capătă forma piciorului, iar după uscare se întărește.

Frigul și mai cu seamă la picioare, este cât se poate de dăunător sănătății; el trebuie evitat printr'o încălțăminte impermeabilă la umezeală și comodă. Ghetele prea strâmte țin frig și se uzează mai repede. Nici prea largă nu este bine să fie încălțămintea, căci jenează piciorul, roade ciorapul la călcâiu, stricând și forma și estetica piciorului.

Printr'o îngrijire zilnică încălțămintea își poate păstrà forma și frumusețea mult timp. Dușmanii ei sunt căldura prea mare, umezeala și noroiul. Deaceea păstrarea ei e bine să se facă într'un loc în odaie, unde vara să nu fie expusă razelor soarelui nici iarna la căldura sobei. Să nu steà la umezeală și nici în bătaia prafului. Se recomandă dulapuri închise, sau etajere acoperite cu pânză. In casele lipite cu lut, încălțămintea nu trebuie să steà direct pe pardoseală, ci atârnată dacă nu are alt loc. De altfel în nici o parte locul încălțămintei de rezervă nu e pe pardoseală, ci în dulapuri închise.

Incălțămintea nouă nu trebuie pusă când se pleacă la drum, ci purtată mai întâi câteva zile în casă, pentru a-i cunoaște defectele.

Ori de câte ori se leapădă din picioare, mai înainte de a o pune la locul ei, trebuie ștearsă de praf. Dacă este umedă se pune la uscat cu talpa în sus, pentru a fi expusă aerului care o usucă și o scapă de transpirație și umezeală. Cu acest procedeu nu se încrețește nici căptușeala; dacă a fost plină de noroiu, mai întâiu se șterge cu o cârpă, după care se pune la uscat. Contactul prelungit al frigului și noroiului atacă și strică pielea.

Pentru ca talpa să dureze mai mult timp, e bine să se ungă la început cu petrol pentru ghetele mai groase și cu esență de terebentină pentru cele fine.

E bine să se aibe mai multe perechi de încălțăminte, pentru a lăsà timp celor purtate să se usuce.

O compoziție bună pentru a redà pielea impermeabilă: Se fierbe 125 gr. ceară cu 125 gr. seu de oaie, cu 5 gr. reşină şi ½ litru untdelemn. Se încalță gheata şi se unge pretutindeni cu această soluție pe talpă, tocuri, cusături şi fața ghetei, împiedecând-o astfel să se desfasoneze. Tot pentru încălțămintea pe care n'o purtăm, e bună şi vaselina, glicerina, acestea fiind superioare uleiurilor şi altor grăsimi.

Astfel unsă gheata şi pusă la calapodul ei de lemn sau umplut cu hârtie, dacă încălțămintea este de mătase, ori aşezându-se un băț aşà ca talpa să steà întinsă, se înfăşoară în hârtie groasă şi se pune într'un dulap închis.

Intreținerea şi curățitul ghetelor. Sunt procedee diferite în raport cu felul ghetei şi cu gradul de necurățenie. In orice gospodărie uneltele necesare se țin într'o cutie specială care conține perie de noroiu, una sau 2 periuțe de vacs sau cremă, alta pentru lustru, unul sau două petece de postav, cutiile cu cremă, vacs, etc. E bine ca această cutie să fie ținută la umbră, deoarece soarele volatilizează esența cu care este făcut vacsul. Se curăță ghetele pe talpă, toc, în fiecare dimineață cu un cuțitaş de lemn, dacă n'au fost de seara curățite de noroiu. Se aşează cu talpa în sus spre uscare. Ghetele de piele mai groasă se ung cu vacs subțiat cu cafea, bere ori oțet. Se întinde un strat subțire cu periuța pe o parte a ghetei numai, se dă lustru cu peria. Apoi se unge şi partea a doua şi se lustruește. Când, dând cu mâna pe deasupra ghetei, nu se ia negreală, atunci este gata şi gheata nu va murdări nici rochia. Această măsură împiedecă acizii ce se găsesc în vacs să pătrundă în porii pielei. Lustrul obținut e mai durabil.

Ghetele groase, expuse la ploaie, zăpadă, se ung cu un corp gras care le face impermeabile.

O compoziție pentru a face ghetele impermeabile :

Se disolvă 250 gr. seu, 125 gr. untură, 65 gr. ceară galbenă şi 65 gr. untdelemn. Când toate sunt topite se mai adaugă 65 gr. esență de terebentină.

Ghetele de chevreau, ghetele mai fine, negre sau colorate, se întrețin cu cremă specială, după ce au fost bine curățate de praf şi şterse din când în când cu benzină.

Procedeu pentru a înnegrì pantofii de piele galbenă: Se topeşte în apă fiartă o bucată de sodă, de mărimea unei nuci, se freacă ghetele cu această apă bine înfierbântată. Se unge apoi gheata cu cerneală de cismărie. Se văcsueşte apoi ca orice gheată.

Curățirea pantofilor de mătase. Se şterge cu o cârpă moale, se trece pe deasupra lor un tampon înmuiat în spirt rafinat sau eter.

Ingrijirea încălțămintei albe. Se curăță ca şi mânuşile albe (benzină sau neufalină). Se observă însă să nu se ude prea tare cu aceste substanțe, în care caz ar ieşì culoarea depe ştaif pe piele şi le-ar face o pată roşiatică, imposibil de scos. De multe ori se face uz de un amestec de blanc d'Espagne (alb de Spania) (praf alb), amestecat cu esență de terebentină sau apă.

Ghetele de piele de postav se curăță de noroiu cu o perie mai aspră, apoi cu una mai moale se scutură de praf.

Ghetele de piele de căprioară albă se curăță astfel: Se face o pastă cu terre de pipe măcinată (un pământ special pentru fabricarea lulelelor) dela droguerie, săpun de Marsilia şi puțin albastru de rufe; se moaie o periuță mică, se freacă cu pastă care se întinde pe încălțăminte, se lasă să se usuce şi se freacă apoi cu o cârpă încălzită. Tot astfel se întrețin şi pantofii de dril sau altă pânză.

Pentru ghetele de culori se procedează la fel însă cu o pastă în culoarea ghetei, cumpărată dela cismar.

Incălțămintea de catifeà se curăță bine de noroiu, de praf se șterge apoi tot cu un petec de catifeà. Din când în când se dă lustru cu o bucățică de șoric de porc, după ce s'a curățat absolut toată grăsimea ce aveà pe el.

Ghetele de lac. Pe frig și îngheț, înainte de a încălță o gheată de lac, e bine să fie expusă puțin la căldură, aceasta având proprietatea să dilate lacul, redându-i supleţea. Fără această precauție lacul se întărește și crapă. Lacul se curăță cu o cârpă udă. și se freacă apoi cu una îmmuiată într'o amestecătură în părți egale de smântână dulce cu uleiu de in. — Se freacă apoi bine cu altă cârpă până iese lustru. — Și laptele e bun în acest scop.

Incălțămintea de cauciuc. Acest soiu de încălțăminte se spală, cu o cârpă sau burete cu apă, de câte ori a fost purtată și plină de noroiu. Se șterge apoi cu o cârpă uscată și se unge cu o bucată de săpun de Marsilia cu apă. — Se sbiceşte cu o cârpă uscată și se freacă cu o bucată de postav până iese lustru. Un procedeu de curând descoperit este a se spălà cu apă îndoită cu oțet spre a neutralizà acțiunea alcalină a noroiului.

Opincile. Cea mai mare parte a populației rurale se încalță cu opinci, încălțăminte ușoară, care nu ține în mijlociu decât 2 luni. Țăranii își fabrică ei singuri această încălțăminte din piele de porc și câteodată de bou. Pielea bună, curățată de părțile cărnoase, este întinsă, sărată și uscată ; apoi se rade părul prin frecare cu cenușe și cu un cuțit de lemn și se dubește cu tanin de coaje de arin. Coaja de arin, fiartă cu apă dă un lichid roșu și taninos numit crușală, în care se ține pielea uscată și rasă de păr timp de 48 ore.

Dupăce se scoate din crușală, se sbicește și se îngurzește, adică i se dă forma de opinci prin felurite

cusături trainice făcute cu șușeniți din aceeaș piele. Opinca se leagă de picior cu ațe negre, lucrate cu meșteșug din păr dela coama sau coada calului.

Opinca este prevăzută de o parte și de alta cu niște găuri numite nojițe, prin care trece ațele, ale căror capete se înfășoară împrejurul glesnei.

Cum se fabrică vacsul sau crema de ghete. Nu e de ajuns a întinde pe ghete o pastă oarecare. După puțin timp pielea se îmbâcsește; trebuie deci din timp în timp să se procedeze la o curățire mai minuțioasă. Pentru aceasta e bine să se pue gheata într'o formă sau dacă nu, să se umple cu hârtie ori cârpe pentru ca pielea să stea întinsă, să-și conserve forma și să absoarbă și umezeala uneori, ba chiar se spală cu clăbuc rece de săpun alb. Se usucă bine.

Se întinde apoi crema, care să fie limpede. Putem curăță gheata cu benzină (în loc de săpun) înainte de a întinde crema și de cele mai multe ori, mai ales pentru încălțămintea mai groasă, se unge în întregime cu petrol, sistem care se întrebuințează pentru a păstrà ghetele dela un sezon la altul.

Vacs-cremă, pentru pielea galbenă : Se topește în bain marie 150 gr. ceară galbenă de albine ; când ceara e topită, se ridică îndată de pe foc lăsând să se răcească puțin, se adaugă 50 gr. esență de terebentină mestecând într'una.

Alt procedeu : Se topește în bain marie : 40 gr. vaselină, 40 gr. ceară galbenă de albine. Retrasă compoziția depe foc, i se adaugă 20 gr. esență de terebentină.

Cremă pentru ghete negre. Se colorează preparațiile de mai sus amestecându-se 1/3 din volum cu o cantitate suficientă de **fildeș** ars și pisat, cam 20 gr. **fildeș** la 100 gr. compoziție. Acelaș serviciu îl face și negrul de fum.

Alt procedeu p. vacs cu acid pentru pielea neagră:

500 gr. negru de animal, 1 kgr. de melasă, 250 gr. untdelemn de măsline, 250 gr. acid clorhidric, 250 gr. acid sulfuric. Se amestecă negrul şi cu melasa, se adaugă succesiv uleiul mestecându-se bine cu acidul clorhidric. Se lasă să se repauzeze 12 ore şi se pune în cutii.

Vacs fără acid. Se fierbe pe un foc domolit 10 minute, 1 litru de bere, 30 gr. negru animal, tot atâta candel şi tot atâta gumă arabică, totul bine pulverizat, se adaugă apoi 120 gr. de ceară.

Cremă economică. Se topeşte pe un foc domolit, într'o mică cratiţă, 30 gr. ceară galbenă, căreia i se adaugă 10 gr. negru de fum, mestecând totul cu un băţ.

Odată bine mestecat se varsă într'o cutie de vac trebuie să se aibe grije de a se mestecà încet în cutie, de trei patru ori, în timpul răcirii până se îngroaşe: fără aceasta negrul de fum se depune pe fundul cutiei, şi rămâne deasupra un strat de ceară aproape incoloră.

Cu aceste proporţii se obţine o cutie mare de acest vacs superb, care dă un luciu frumos.

Acest vacs poate fi întrebuinţat şi pentru lustruirea fontei.

Pentru pielea lăcuită. Se pune într'un vas ermetic închis : 300 gr. ceară rasă, 250 gr. gumă laque în foi, 250 gr. negru de fildeş, 250 gr. alcool de lemn, 250 gr. ether, 1 litru de sulfură de carbon.

Disoluţia se va face singură, cu condiţia să se ţină vasul departe de foc sau orice lumină căci se exală din el vapori foarte primejdioşi, etc.

Pentru întrebuinţare se întinde un strat din această compoziţie pe pielea bine curăţată de praf. După câteva momente se freacă cu o cârpă de lână. Cu acest prilej pielea va rămâne suplă, şi lacul îşi va conservà lustrul lui.

MĂSURI DE GREUTATE ŞI DE CAPACITATE CASNICE.

In practica bucătăriei este adesea necesar de a aprecià cantităţile din ochi sau având măsuri ce se găsesc la îndemână, pentru a scutì pe gospodină să alerge în fie ce minut la cântar.

Astfel avem :

Zahărul dintr'un pahar plin cântăreşte	220 gr.
Făina dintr'un pahar plin cântăreşte	100 „
Pesmetul dintr'un pahar cântăreşte	120 „
1 lingură de supă plină cu unt	30 „
1 lingură de supă plină cu zahăr	30 „
O bucată de zahăr cântăreşte	5 „
O lingură de supă cu sare cântăreşte	25 „
O lingură de supă cu făină cântereşte	25 „
Un vârf de cuţit de făină cântereşte	3 „
Un vârf de cuţit de sare	5 „
Un pumn de sare cântăreşte	30 „
6 linguri mari-polonice cu supă cântăreşte	1 litru
1 ou de mărime obişnuită cântăreşte	50—60 gr.
O linguriţă cu făină	5 „
O linguriţă cu sare	10 „

UMPLEREA BORȘULUI ȘI CONSERVAREA LUI IN STICLE ȘI A ZEMEI DE VARZĂ IN TIMPUL VEREI

Borșul provine din fermentația tărîțelor de grâu, din porumb, amestecate cu huști, sau alt ferment și cu apă.

Prezența tărîțelor îl face să figureze în fruntea alimentelor vitaminoase și deci un aliment de mult preț în alimentația omului și mai ales al debililor de piept și al copiilor.

El constituie un desinfectant pentru stomac prin prezența acidului lactic și un anti-scorbutic prin aceea a aminelor ce se găsesc în tărîțele grâului mai ales.

Umplerea borșului: Se iau 3 părți tărîțe de grâu cu o parte tărîțe de mălaiu. Se amestecă toate într'o putină care a fost în prealabil opărită, afumată cu zahăr ars; cârpa lasă miros neplăcut. Se poate face și în vas de pământ.

Se adaogă apă rece atât cât le cuprinde pentru ca substanța albuminoasă din tărîțe să se disolve.

Peste câteva momente se adaogă de două ori atât apă clocotită, se mestecă cu o merdenea până se răcește așà încât să poți ține degetul.

Se adaogă apoi o pătrime din cantitatea tărîțelor, de husei sau tărîțe care au mai servit la alt borș. Se mestecă bine, se pune o creangă cu foi de vișin ca să capete gust mai bun și câțiva cărbuni aprinși pentru a-l ține limpede și a-l împiedecà să prindă cu timpul un miros neplăcut.

Ca să se înăcrească mai curând se obișnuește să se adaoge barabule (cartofi) fierți, felii de lămâie și o bucată de pâine. In lipsa huștilor se întrebuințează aluatul dela frământarea pâinei dospite sau drojdia de bere.

Se lasă câteva ceasuri la un loc călduț în bucătărie, pentru a se accelerà fermentația și apoi se duce într'un loc răcoros după ce putina a fost acoperită cu o cârpă curată și cu un fund pe deasupra. E bine dacă se întrebuințează imediat sau peste 2 zile cel mult, mai târziu se îngroașă și se mai turbură.

El se poate înlocuì cu zeamă de mere pădurețe fierte sau cu aguridă.

Huștile de borș se întrebuințează ca hrană la găini, provoacă ouatul cum și pentru îngrășarea porcilor.

La țară amestecate cu tărîțe în cantități egale și cu ¼ urzici fierte constituesc un fel de mânjeală cu care se unge natra ca să se sucească bine firele când se țese pânza de câlți.

Zeama de varză aproape cu aceleași proprietăți însă cu pregătire deosebită nu se poate întrebuințà în tot cursul anului decât dacă s'a avut grije să se conserve în sticle pentru vară mai ales până la ieșirea verzei noui.

Se oprește zeama atunci când a devenit acidă și limpede, se pune în sticle de coloare verde închis, se astupă bine cu dop de plută, se leagă cu sfoară, se smolește și se ține în fundul pivniței sau în alt loc răcoros. Este foarte bună ca și cea preparată de curând.

PREPARAREA SUPELOR ȘI A CIORBELOR DIN LEGUME CRUDE ȘI USCATE

Supele de legume în genere sunt un fel de infuziuni adevărate tizane ; ele transportă în toate părțile corpului, odată cu alimentele nutritive și principiile aromatice și sărurile lor minerale. Ele sunt mai ales prețioase pentru persoanele a căror circulație sanguină se face prost la extremitatea țesăturilor mai ales reumaticilor.

Numele supelor e diferit şi în raport cu substanţa care preponderează în confecţionarea ei.

Astfel avem : supele grase cu carne.

Bulionul de legume.

Supele şi ciorbele de legume proaspete (albe verzi).

Supele şi ciorbele de legume uscate (mazăre, fasole, linte, bob).

Supele de piurele.

Supele de paste şi pâine (de macaroane, pâine).

Supele de lapte (flocon d'avoine).

In cazul că vrem să le dăm mai multă consistenţă fie prin îngroşarea lor cu piurele sau cu verdeţuri, legate cu ou şi cu smântână, poartă numele de potage, supă groasă — iar dacă le acrim, — după sistemul românesc, poartă numele de ciorbe.

Inainte de a procedà la explicarea reţetei am crezut necesar să dăm oarecare poveţe care au de scop să întroneze anumite principii de fond în manipularea legumelor în genere şi anume :

1. Să se spele legumele în apă rece când se aduc din piaţă sau dela pivniţă pentru a le debarasà de praf şi germenii pe care i-ar puteà posedà.

2. Se curăţă de coajă cu băgare de seamă deoarece în majoritatea legumelor substanţa hrănitoare se află în vecinătatea coajei.

3. Se spală leguma când este întreagă şi după ce s'a curăţat, niciodată nu se mai ţine în apă după ce a fost tăiată.

4. In timpul fierberei să se mestece — la nevoie numai cu o lingură de lemn — niciodată cu lingură de fier, metalul dă un gust particular preparaţiei şi este atacat şi de acizi.

5. Să nu se lase lingura în legume în timpul fierberei.

6. Ca să se păstreze legumelor albe coloarea lor, se

pune în apă clocotită în care s'a picurat puţin lapte sau oţet.

7. Legumele verzi îşi păstrează coloarea fierbându-se în apă clocotită cu multă sare şi cu vasul acoperit.

8. Legumele cu foi se spală în mai multe ape reci. Se are grijă să nu se scurgă apa lăsând leguma în lighean, în care caz pământul din foi ar rămâne la fund şi deci tot în legumă, ci se ridică cu totul din lighean, se spală şi se umple din nou cu apă, în care se cufundă iarăşi leguma.

O supă le legume pentru a fi bună trebuie să fiarbă 2 ore ½. Supele trecute prin site sunt mai digestibile.

9. Insectele depe foi se scot ţinând leguma în apă cu sare, cu acest sistem insecta iese în apă şi se svârlă odată cu ea.

10. La supele dulci se presară pe deasupra pătrunjel verde tăiat mărunt, iar la supele acrite cu borş se mai adaogă şi leuştean verde mărunt.

Nu se pune nici unul din aceste ingrediente în supele acrite cu zeamă de varză, care cere numai mărar tăiat mărunt.

Ou nu se bate decât la supele dulci sau la cele acrite cu borş. Zeama de varză nu e bună cu ou bătut.

Smântâna asemenea nu se aliază cu zeama de varză.

Când se adaogă gălbenuşul în ciorbă sau supă se pune totdeauna în castron peste care se varsă picătură cu picătură supa clocotită. Niciodată nu se adaogă gălbenuşul în supă în care caz s'ar tăià oul, iar dacă supa nu e fierbinte când se pune peste gălbenuş, rămâne crud şi desgustător la vedere. In loc de a legà supa cu gălbenuş putem întrebuinţà cartoful fiert din pricina cantităţii mari de feculă ce conţine. Cartofi vechi convin mai bine decât cei noui şi

apoşi — ei având mai multă feculă prin evaporarea apei ; necesitatea de a păstrà cartofii vechi cât mai mult.

Cantitatea de apă necesară pentru supă ; un polonic şi jumătate de lichid dă după fierbere o farfurie de zeamă.

½ kgr. cartofi ajunge pentru o supă de 6 persoane.

Cartofii curăţaţi pentru supă se pun la foc cu apă rece. Borşul sau zeama de varză ce urmează să fie pus la supă se fierbe întâiu în clocote cu o ciapă întreagă, se lasă să se limpezească şi apoi se adaogă în supă.

Legumele fierte se trec prin sită de păr, niciodată prin cea de fier.

BULIONUL DE LEGUME (pentru 6 persoane)

Se ia 50 gr. din fiecare legumă; morcovi, gulie, praz, ceapă şi cartofi, pătrunjel, o foaie de dafin, apoi 50 gr. cereale, linte, orz, floare de ovăz, porumb zdrobit, 2 litri de apă.

Se adaugă puţină sare la sfârşit preţ de o linguriţă de cafea cel mult la fiecare litru de apă.

Legumele se taie şi se adaogă după ce cerealele şi leguminoasele au fiert pe jumătate. In total cerealelor le trebuie 4 ore de fiert.

In momentul servitului se adaogă puţin pătrunjel verde tăiat.

Se strecoară printr'o cârpă. Acest bulion se consumă în aceeaş zi vara, iar iarna se poate face uz şi a doua zi.

Acest bulion este un reconfortant al organismului şi mai ales în cazurile de inflamaţii ale intestinelor, ficatului şi a căilor urinare.

SUPELE DE CARTOFI

Cartoful este una dintre legumele cele mai întrebuinţate, este bogată în fosfor aşà de preţios, pentru energia nervilor, uşurează digestia amidonului din mâncări, nu e bine însă să facem abuz. Intrebuinţaţi cu miere dă un aliment perfect, întrucât i se completează lipsa principiilor nutritive dându-i şi un gust agreabil.

Preparaţi în părţi egale cu mere dau o supă delicioasă şi un compot excelent.

In piré asemenea e delicios mai ales dacă i se adaogă unt proaspăt.

Convine mult copiilor, bătrânilor şi bolnavilor de stomac.

SUPA DIN RESTURI DE CARTOFI (6 persoane)

Cu cartofi fierţi rămaşi din ajun se face o supă bună : se tescuesc 8—10 cartofi, sau se dau prin sită şi se adaogă puţin lapte sau zeamă de carne ori apă, un gălbenuş de ou, sare şi puţin unt proaspăt, crutoane mici de pâine prăjită, care se servesc separat.

SUPA, CIORBA DE CARTOFI

Proporţie pentru 6 persoane: un morcov, ½ postârnac, o felie de ţelină, o ceapă. Toate legumele se spală, se curăţă şi se pun la fiert întregi sau tăiate mărunt cu 2 litri apă rece (pentru a disolvà substanţa albuminoasă).

Unii îi taie subţire după ce s'au fiert şi îngroaşă supa cu ei. Către sfârşit se mai adaogă şi 4 cartofi tăiaţi pătrăţele se lasă să fiarbă şi dacă lichidul e

scăzut prea tare, se mai adaogă apă sau zeamă de oase, o linguriţă de sare. Se acreşte cu lămâie dacă e nevoie şi puţin leuştean. Se poate mâncà şi dulce.

Se prepară castronul, în care s'a bătut un gălbenuş de ou cu o lingură de smântână sau două de lapte, ori puţin iaurt rămas din ajun ; pătrunjel verde tocat îi dă gust şi culoare frumoasă.

CIORBA ACRĂ DE CARTOFI

Aceleaşi zarzavaturi şi puse la foc numai cu ½ litru apă sau zeamă de oase ; odată fierte se adaogă cartofi ca mai sus, tăiaţi frumos ca acei de lună cu o lingură specială, după un clocot se adaogă ½ litru de borş, sau zeamă de varză clocotită după ce a fiert cu o ceapă întreagă şi după ce toată drojdia s'a lăsat la fund. Se mai dă un clocot şi se ridică pe colţul maşinei, după ce s'a potrivit cu sare (o linguriţă). In cazul că aceste din urmă ingrediente borş-zeamă de varză ne lipsesc, recurgem la aguridă pe care o fierbem cu puţină apă şi o strecurăm în zeamă. Şi lămâia acreşte bine, ea se adaogă însă în castron direct. In acest caz se pune peste legume la fiert 2 litri întregi de apă, pentru a aveà lichidul necesar.

Şi zeama de fructe verzi-fierte poate acrì ciorba.

In castron se adaogă 2—3 linguri de smântână, un gălbenuş de ou şi verdeaţă.

Ciorbele de cartofi se pot drege numai cu unt şi ceapă prăjită în 50 grame grăsime o ceapă şi cu 2 linguriţe de făină rumenită.

E o supă mai economică care se dă mult prin internate.

SUPA DE CARTOFI CU ZARA DE LAPTE

Se fierbe cu ½ litru apă legumele de mai sus, întregi de data aceasta, apoi se adaogă 3—4 cartofi bucăţele odată cu 1 litru de zeama-zara, zara este lichidul care rămâne după ce s'a scos untul din smântână. Se fierbe un minut şi se poate da la masă după ce i s'a adăogat 1 linguriţă de sare şi puţin piper.

Zara-fiartă şi numai cu cartofi fără alte legume, încă e foarte bună.

SUPA DE PRAZ

Prazul e unul din cele mai preţioase alimente, el posedă magnezie, element indispensabil pentru structura nevoilor, fier, corp indispensabil globulelor roşii din sânge, sufru, antiseptic-intestinal şi un specific, în boalele reumatice şi de piele; silică, etc.

Trebuie deci consumat în tot sezonul şi mai ales ca supă.

SUPA DE PRAZ CU CARTOFI

Proporţii : 3 fire de praz, ½ kgr. de cartofi, 1½ apă, 1 linguriţă făină, ¼ lapte, sare, 20 gr. unt.

Se curăţă şi se fierb cartofi cu prazul şi apă, se dau prin sită cu zeamă cu tot. Unii numai strecor mai ales dacă prazul a fost tăiat subţire.

Se înfierbântă grăsime sau unt, se pune o linguriţă de făină, se rumeneşte, se umple cu laptele.

Se fierbe 2—3 minute şi se dă la masă, după ce i s'a adăogat un gălbenuş. Când se servă supa strecurată atunci se dă pe o farfurie bucăţele de pâine prăjită.

Borş de praz pentru 6 persoane : 4 fire de praz tăiat mărunt, 1 litru de apă, o lingură de unt sau

altă grăsime rămasă dela o altă fiertură din ajun, 60 gr. făină, ½ litru borș fiert și limpezit sau zeamă de varză. Se încinge grăsimea, se adaogă făina și prazul tăiat feliuțe subțiri, se prăjește puțin, se stinge cu apă și se lasă la fiert. Când a scăzut la jumătate se adaogă și borșul, se mai lasă să fiarbă și se servă cu puțin leuștean mărunt.

SUPELE DE CEAPĂ

Ceapa fiind un curățitor de sânge și un antiseptic al căilor intestinale și urinare prin iodul și sufrul ce conține, e bine să se întrebuințeze cât mai mult în bucătărie. Se recomandă ca curativ în boalele de ficat, gripă și mai ales în arterio scleroză din cauza silicei ce conține, al cărui rol e de a face mai elastice vinele și arterele, combinate cu varul și alte corpuri ce constituesc baza acestor organe. Pentru persoanele ce nu iubesc ceapa e bine să se facă uz numai de sucul ei bine strecurat.

SUPA DE CEAPĂ

Proporții 6 persoane : 4 cepe tăiate feliuțe, 30 gr. grăsime rămasă dela friptură sau unt, 60 gr. făină, 150 gr. brânză (parmezan), ½ litru lapte, 1 litru apă sau zeamă de oase, 40 gr. fidea, 1 gălbenuș de ou 3 decilitri smântână, 1 oră până la 2 de fierbere.

Se opăresc cepele felii, se înnăbușă apoi cu grăsimea ce ajută făina, se lasă să se prăjească câteva minute, se amestecă cu apă sau zeamă de oase.

După o oră de fierbere se adaogă fideaua, se lasă să fiarbă 20 minute.

Se adogă laptele fără să se mai fiarbă. Se varsă în castron peste un gălbenuș de ou și smântână. Fideaua se poate înlocui cu pâine pudrată cu brânză și prăjită puțin în cuptor.

SUPELE DE LEGUME VERZI

Supă Julieme

Proporții 6 persoane : 2 praji, 3—4 morcovi, 3 cartofi, 1 ridiche, ½ căpățână de varză, 2 țeline și dacă e vara un pumn de spanac, puțină fasole verde și mazăre boabe, 30 gr. unt, 1½—2 litru apă sau zeamă de oase, 2 linguri de smântână, un gălbenuș.

Legumele tăiate se înnăbușesc în cratița cu unt sau cu grăsime scursă dela friptură, după ce varza și ridichea au fost opărite ; numai mazărea nu se opărește și nici cartofii. Se umple cu lichidul arătat. După ce a fiert ½ de oră se adaogă și mazăre boabe, cartofi și se lasă să fiarbă 2 ore. Se varsă în castron peste smântână și gălbenușul de ou.

SUPA CÂMPENEASCĂ

Proporții 6 persoane : 3—4 cartofi, 1 praz, 1 ceapă, 1 lingură grăsime rămasă dela friptură, 1½ bulion sau apă, rondele de pâine unse pudrate cu parmezan și coapte, 4 căpățâni de țelină.

Se prăjesc legumele tăiate subțire, iar cartofii în rondele, se umple cu zeamă, se lasă să fiarbă una oră și se servesc la masă cu rondele de pâine cu brânză ținute la cuptor sau sub test.

SUPA FERMIERULUI

Aceleași legume ca la Julieme în plus gulie. Gulia și varza se opăresc aparte, apoi se adaogă peste cele-

lalte legume care în afară de cartofi şi mazăre se prăjesc puţin în grăsime se umple cu 1½ litru de lichid se lasă să fiarbă 2 ore. Cu ½ oră înainte se adaogă cartofi, mazărea se mai fierbe şi se dresează în castron în care s'a pus un gălbenuş, 2 linguri smântână şi verdeaţă.

SUPA AMBASADORILOR

Proporţii 6 persoane : 2 lăptuci, ¾ mazăre boabe, ½ kgr. fasole verde, 1 lingură de grăsime rămasă de la friptură sau unt, 1½ apă sau zeamă de oase ; 100 gr. tapioca : ¼ smântână, sau gălbenuş de ou, verdeaţă şi se prăjesc tote legumele tăiate mărunt (salata se taie ca şi fideaua) afară de mazăre, se umple cu lichid, se fierbe 1½ oră. Cu o jumătate de oră înainte de a se da jos depe foc, i se adaogă mazărea şi tapioca, se fierbe ½ de oră şi se dresează cu gălbenuş de ou, smântână şi verdeaţă. Dacă supa se umple cu zeamă de oase, atunci mazărea se fierbe aparte.

SUPA DE DOVLECEI

Proporţii 6 persoane : ½ morcov, ½ postârnac, 1 ceapă 4 dovlecei mari, 1 litru apă sau zeamă de oase, ½ litru borş sau zeamă de aguridă ori zeamă dela o lămâie. In cazul din urmă adăogăm 1½ litru de zeamă. sare o linguriţă.

Se fierb toate legumele, afară de dovlecei care se rad bine, se taie felii şi se adaogă peste legumele fierte odată cu borşul fiert şi el aparte cu o ceapă, sau în lipsă zeama de aguridă care iarăş a fost fiartă şi strecurată. Dacă ne servim de lămâie, ea se adaogă la masă.

Fierţi şi dovleceii, se varsă ciorba în castron peste 2 decilitri smântână, 1 gălbenuş şi verdeaţă în care există şi leuştean.

In zilele de post sau când nu există smântână şi ou, atunci se leagă supa cu un râncaş: 50 gr. grăsime şi 30 gr. făină care se rumeneşte şi apoi se fierbe în supă.

SUPA DE SPANAC SAU MACRIŞ

½ kgr. spanac, o lingură grăsime scursă dela friptură, sare, 1½ l. apă sau zeamă de oase, 4 cartofi, un gălbenuş, ¼ lapte.

Se prăjeşte puţin spanacul în grăsime, se umple cu lichid, se fierbe, se adaogă cartofi, se servă pe un gălbenuş de ou şi lapte.

SUPA DE CHITICI (vârfuri de hameiu)

Se fierbe o ceapă, un morcov şi o felie de postârnac într'un litru de apă. Se înfierbântă o lingură de grăsime în care se rumeneşte 1 lingură de făină, se umple cu zeamă în care a fiert zarzavatul. Se adaogă apoi şi 2 pumni de chitici care au fiert puţin înnăbuşiţi cu ½ lingură de grăsime. Se adaogă şi ¼ lapte sau smântână. E o supă foarte bună. Mulţi îi adaogă borş fiert şi limpezit în care caz se micşorează cantitatea apei în care s'au fiert legumele.

In vederea economiei, unii scot mugurasii aceştia şi-i mănâncă în salată, luând supa numai cu bucăţi de pâine prăjită aparte.

SUPA SAU BORŞ DE URZICI

1 kgr. urzici, 1 ceapă, 50 gr. orez sau grâu pisat ; ½ litru apă.

Se aleg urzicile tinere, se curăţă, se spală, se opăresc pentru a rămâne în ele substanţe albuminoase şi se pun la fiert apoi cu apă, ceapă tăiată mărunt şi dacă avem un morcov.

Toate fierte se umplu cu ½ litru borş sau zeamă de varză clocotită. Mai dau în fiert şi se trimet la masă cu 2 linguri de smântână. Unii le adaogă un rântaş, alţii le servesc, dulci neacrite, dar cu acest rântaş şi aşà sunt foarte bune.

Tot astfel se face şi borşul de ştevie sau de ştir. Mai adesea el se acreşte cu poame crude pe care le fierbem odată cu ştirul sau se fierb aparte şi numai zeama lor se strecoară peste ştirul care se acreşte. Mulţi le adaogă şi rântaş şi câteva fire de orez. Se poate face şi cu borş, ca urzicile însă.

BORŞ DE SFECLĂ

½ sfeclă, 1 ceapă, ½ morcov, ½ postârnac, ½ pătrunjel, 3 cartofi, o felie ţelină, mărar, pătrunjel, 1 lingură de grăsime scursă dela fripturi, 1½ apă. Se taie toate legumele julieme, se prăjesc puţin cu grăsime se umplu cu apă. Către sfârşit se adaogă şi cartofi cum şi zeamă de aguridă. Dacă se pune borş el se adaogă fiert în care caz se reduce la 1 litru apă care se pune la început în legume.

CIORBĂ DE FASOLE VERDE

½ kgr. fasole verde păstăi, o lingură de grăsime scursă dela friptură sau unt, o ceapă, 1 litru zeamă, ½ borş, verdeaţă, 2 linguriţe de făină, sare.

Se pune la fiert în apă fasolea tăiată mărunt şi o ceapă întreagă. se adaogă rântaşul făcut cu grăsimea şi făina, se mai lasă să fiarbă odată cu borşul fiert. Se mai scade puţin şi se servă cu verdeaţă tocată.

In zilele de dulce se dreseză peste 2 dl. de smântână şi un gălbenuş de ou.

Unii acresc această ciorbă cu oţet cu care stinge rântaşul făcut dintr'o lingură bună la făină, o lingură de grăsime scursă dela friptură sau unt şi puţin piper.

CIUPERCILE

Plante cryptogame, care cuprind un număr infinit de specii, a căror tip e foarte variat. Rolul lor în natură este considerabil. Multe din fermentaţii sunt datorite lor. Cea mai mare parte din microbi sunt tot ciuperci, cărora li se atribuie tot felul de mucegaiuri. Lor li se atribuie tot felul de boale atât ale vegetalelor cât şi ale animalelor.

In sfârşit cele care sunt vizibile cu ochiul liber furnizează o hrană agreabilă. Toate sunt private de chrolorophylle şi această absenţă implică pentru ele un fel de nutriţie specială, care le face să consume elementele necesare constituţiei lor, în singura materie organică pe cale de descompunere.

CIUPERCILE COMESTIBILE

Din fericire numărul ciupercilor comestibile e cu mult mai mare ca al acelora veninoase.

Multe din ele constituesc un aliment delicat, sănătos, substanţial. ele fiind bogate în substanţe organice azotate, trebuesc însă consumate cu mare precauţie.

Apreciaţiile empirice care se atribuie mirosului agreabil sau rău ce-l răspândesc, sau lăsarea unei linguri de argint sau cositor în timpul fierberei în ele pretinzând că cele comestibile nu o înnegresc, sau credinţa că la aer ciupercile veninoase rupte se înverzesc sau se roşesc, sau coloarea laptelui ce se scurge din ele când se turtesc între pumni, n'au nici

o valoare şi constituesc numai prejudecăţi vătămătoare.

Se crede că se pot mâncà ciupercile care au fost supuse la următoarea experienţă : Să se taie ciuperca feliuţe şi să se lase 2 ore într'o apă sărată sau oţet (2 linguri de sare sau 3 de oţet la un litru de apă pentru 500 gr. ciuperci).

Sau încă de a le supune unei fierberi de 2 minute după o meceraţie prealabilă de 2 ceasuri în apă curată care s'a schimbat în mai multe reprize.

După una sau alta din aceste încercări, ciupercile spălate pot fi pregătite. Acest procedeu însă le scoate toată aroma şi gustul, ceeace le face şi indigeste.

Cel mai bun lucru este să ne adresăm magazinelor de confidenţă şi numai dela ele să se cumpere, nici de cum dela orice femee depe stradă, gospodina nu ştie să le cunoască pe cele comestibile.

Nu trebuie să se consume decât ciuperci foarte tinere şi proaspete-fragede, cele bătrâne şi vechi pot provocà toate simptomele unei otrăviri.

Dacă din nenorocire s'a întâmplat o otrăvire cu ciuperci, primul lucru ce este de făcut e să se dea imediat un vomitiv, fie chiar viu, cu degetul să se provoace vărsături.

In cazul că trece mult timp fără ca pacientul să fi vărsat şi dacă prin trecerea acestor otrăviri în intestin au început colicele, atunci e bine să se ia un purgativ şi chiar să se facă clistir.

PREPARAŢII DIN CIUPERCI

Bureţii buni poartă diferite numiri: pâinişoare, vineţele ciobănaşi, hribi, sbârciogi, ciuperci, păstrăvi (care cresc pe pomi) chitoarce, bureţi graşi, minătărci, etc.

—BORŞ CU BUREŢI

Pentru 6 persoane : Intr'un litru de apă se fierb legume cum sunt : morcov, ½ postârnac, o ceapă. Atunci când sunt gata se adaogă 2 pumni de bureţi tăiaţi subţire, după ce au fost spălaţi şi curăţaţi de pieliţa ce-i impresoară.

Când se face uz de bureţi uscaţi, atunci cu 2—3 ore înainte ei se pun să se moaie în apă rece.

Odată fierţi se umple cu ½ de litru de zeamă de varză sau borş, care a fost fiartă cu o ceapă şi lăsată să se limpezească.

Se lasă să mai fiarbă câteva minute şi se drege cu smântână dacă a fost făcută cu borş sau acrită cu aguridă. Pentru a se obţine această din urmă acreală se fierbe ¼ aguridă cu tot atâta apă, se strecoară printr'o sită de păr şi se adaogă ciorbei. In acest din urmă caz, apa ce se pune la început la fiert este în cantitate de 1 litru şi ¼.

Se poate face şi un râmtaş compus din 60 gr. unt sau altă grăsime, 60 gr. făină rumenită, care se adaogă fierturei, se lasă să mai clocotească şi se dă la masă garnită cu puţin leuştean.

— CIUPERCI FRIPTE LA GRĂTAR

Se spală bine, se curăţă de pieliţi 12 ciuperci pentru 6 persoane, se curăţă pe deasupra şi se umple locul cu sare, piper şi untdelemn. Se coc pe un foc iute şi se dau la masă cu zeama pe care şi-o lasă dela fript.

MÂNCĂRICĂ DE CIUPERCI SAU DE MINĂTĂRCI

Se curăţă ciupercile, se taie făşioare subţiri, se pun la fiert cu o bucăţică de unt proaspăt, sare, piper,

mărar. pătrunjel şi o ceapă tăiată mărunt. Se lasă să scadă bine.

Unii pun ceapă prăjită şi pudrată cu o linguriţă de făină.

—PILAF SAU PLACHIE DE CIUPERCI

Se fierb ciupercile de mai sus cu mărar, pătrunjel, ceapă, sare şi piper.

Se înfierbântă o lingură de grăsime pentru 1 kgr. de cipucerci, se prăjeşte o ceapă tăiată mărunt, şi orez câte o lingură de fiecare persoană, se adaogă total peste ciuperci şi se mai lasă să mai fiarbă cu zeama lăsată din ciuperci, pe un foc domolit. Se servesc reci.

TOCANA MOLDOVENEASCĂ DE CIUPERCI

Pentru 6 persoane: 10 ciuperci, o lingură unt, o lingură făină, o ceaşcă smântână, sau lapte, 3 cepe, pătrunjel, sare. Se curăţă bine 10 ciuperci, se tae mărunt cu carne tocată. Se pune în cratiţă o lingură bună de unt, ciupercile tocate, 2—3 legături de pătrunjel 2 legături foi verzi de ceapă şi în lipsă de ceapă verde se rade 2—3 cepe uscate, sare, piper. Se lasă să fiarbă înnăbuşit.

După ce s'a fiert bine, se ia a doua lingură de unt, se înfierbântă, se rumeneşte o lingură de făină de grâu, se adaogă o ceaşcă de smântână sau în lipsă — se poate luà lapte; Se adaogă acest sos peste ciuperci, se mai lasă să dea în clocot şi apoi se servesc la masă.

Râşcovi muraţi. — Râşcovii cresc prin pădurile de brad şi mai ales pe timp ploios. Ei se strâng, se curăţă, se spală în 2—3 ape şi se pun în apă clocotită

cu sare. Se ia o putină de brad, se opăreşte, se afumă cu puţin zahăr ars şi se aşează râşcovi unul câte unul după ce au fost opăriţi.

Se umple cu saramura în care au fiert. Peste câteva săptămâni sunt buni de mâncare. Ei se dau sau în salată sau se pregătesc sub formă de mâncare.

—Ciuperci cu smântână. — Pentru 6 pers. 1 kgr. ciuperci. ½ kgr. smântână, o lingură făină, 12 linguri unt. Se curăţă, se taie feliuţe şi se pun la foc să fiarbă înnăbuşite numai cu unt, piper, fără nici o picătură de sare.

Se face apoi un sos cu o lingură de unt în care se pune făina să se prăjească, fără însă să prindă culoare, se stinge cu smântâna care se pune peste ciuperci, se lasă să fiarbă şi să scadă sosul în cuptor.

In cazul că nu se dispune de atâta smântână atunci se poate umple sosul cu o parte lapte şi una smântână sau chiar numai cu lapte, în cazul din urmă se obţine un fel de ciulama de ciuperci.

Ciuperci umplute. Pentru 6 pers. 1 kgr. ciuperci, o lingură unt, miez de pâine de mărimea unui ou, o ceapă. 50 gr. pesmet. Se curăţă, se spală şi se scobesc înăuntru ciupercile. Tot miezul scobit din ciupercă cum şi trunchiul ca şi alte ciuperci tocate mărunt, se prăjesc într'o lingură de unt sau dacă se vrea să se mănânce reci atunci se întrebuinţează untdelemn, împreună cu o ceapă tăiată mărunt ; către sfârşit se adaogă miezul de pâine îmmuiat în lapte şi pătrunjel verde.

Se umplu ciupercile din nou, dându-le forma naturală, se presară cu puţin pesmet şi se pun pe o tavă la cuptor ca să se coacă, presărate pe deasupra cu mici bucăţele de unt proaspăt, chiar atunci când preparaţia a fost făcută cu untdelemn.

Coca de tăeţei, iofca, macaroane, fierberea şi pregătirea lor cu brânză sau cu unt. Coca de tăeţei şi

prepararea iofcalei pentru 6 persoane. 2—3 ouă bătute, făină cât trebuie să se obţie o cocă tare. E greu de stabilit deoarece o făină poate fi mai avidă de apă decât alta, se pune în mediu ¼ de făină.

Sare nu se pune deoarece îmmoaie coca.

Se frământă bine cu podul palmei timp de ¼ de oră, apoi se lasă alt sfert să se odihnească.

După aceea se întinde foaia groscioară ca muchia cuţitului. Se lasă bine să se sbicească, apoi se ia vergeaua peste care se înfăşoară foaia întreagă, ca un sul, se crestează de sus până'n josul vergelei, astfel ca să se capete deodată mai multe bucăţi una peste alta, în care se crestează apoi în lăţime de 1 cm. ½ obţinând un fel de panglicuţe. Se lasă astfel acoperite pe un fund. De altă parte se pune 3 litri de apă să fiarbă în clocot cu o linguriţă de sare. Când apa clocoteşte, atunci se aruncă şi coca tăiată, se acoperă. Peste puţin când totul s'a ridicat deasupra apei, se scurge într'o strecurătoare cu găuri mari, vărsându-se deasupra apă rece pentru a detaşà partea cleioasă.

Se încinge 150 gr. de grăsime dintre care 75 gr. unt şi 25 gr. untură (aceasta din urmă dă un gust deosebit cocei) şi se varsă toţi tăeţeii fierţi şi bine scurşi, se dă câteva clocote pe maşină, se adaogă 150 gr. brânză rasă de oi şi se pune apoi la cuptor avându-se însă grije să se acopere cratiţa cu un capac care se închide bine. Cu acest sistem coca se rumeneşte la fund nu la suprafaţă care ar face-o să se usuce. Se răstoarnă ca o budincă la servit.

Tot aşà de frumoasă se obţine dacă se aşează în cratiţă un rând de tăeţei unul dintr'o compoziţie făcută din brânză de vaci şi ou bătut, puţină sare. Se fac straturi alternative de tăeţei şi brânză până se sfârşeşte cu tăeţeii, adăogându-se bucăţi de unt proaspăt pe deasupra.

Se acoperă vasul şi se pune la cuptor pentru a se rumeni la fund. Se scoate ca o budincă.

Macaroane cu brânză, pentru 6 persoane. 1 kgr. macaroane, 150 gr. unt, 150 gr. brânză, 3 litri de apă. Se pun macaroanele rupte în apă clocotită cu sare. Când s'au fiert se strecoară, se varsă apă rece deasupra. Se înfierbântă untul, se adaogă macaroanele cu brânză rasă şi se pune vasul acoperit la cuptor să stea puţin.

Macaroane au gretin. — Aceleaşi macaroane fierte cum am arătat mai sus se aşează într'un gretin — cratiţă de pământ smălţuită, punându-se în straturi alternative de macaroane şi brânză. Se umple apoi cu lapte cât se acoperă, în care s'au bătut unul sau 2 gălbenuşe, uneori în vederea economiei se adaogă chiar oul întreg şi o linguriţă de făină uneori.

De obiceiu pentru această preparaţie se întrebuinţează parmezan sau şweitzer.

Spaghetty.—Se procedează după acelaş sistem pentru fierberea lor, se dau aşà cum s'au scos fierbinţi din apă, însoţite pe o farfurioară de brânză parmezan şi sos de bulion.

Ciuperci cu smântână

Prăjim ciupercile după ce le am curăţat preparam smântâna astfel: punem o linguriţă făină şi mărunţim

scan: C.C.
dtpguy.wordpress.com
dtpguy@yahoo.com

TABLA DE MATERII

	Pagina
Cuvânt înainte	3
Farmacia casei	5
Varul	17
Rufăria	25
Dulapul cu rufe	40
Scoaterea petelor	43
Petele cu bază de apă	45
Scoaterea petelor cu bază de grăsime	47
Scoaterea petelor produse de un acid	48
Scoaterea petelor de rugină, cerneală, mucegaiu, etc.	51
Fabricarea săpunului	58
Săpun de toaletă	59
Conservarea săpunului	59
Prepararea săpunului din cenusă de ferigă	59
Apă pentru scoaterea petelor de grăsime	60
Spălarea rufelor colorate	60
Călcatul	63
Broderii românești	67
Ciorapi albi și negri colorați	68
Spălarea batistelor, a tulpanelor, a șorțurilor și a rufelor mai ușoare	85
Cum se poate preveni contagiunea prin alegerea rufelor murdare, care au servit bolnavilor	86
Înălbirea pânzei de americă sau de casă	87
Spălarea rufelor albe de corp, opărirea și fierberea lor, albăstrirea și întinderea	97
Călcarea rufelor de corp	99
Lenajuri și spălarea flanelelor	105
Incălțămintea	107
Măsuri de greutate și de capacitate casnice	115
Umplerea borșului și conservarea lui în sticle și a zemei de varză în timpul verei	116

	Pagina
Prepararea supelor și a ciorbelor din legume crude și uscate	117
Bulionul de legume (pentru 6 persoane)	120
Supele de cartofi	121
Supa de praz	123
Supă de praz cu cartofi	123
Supele de ceapă	124
Supele de legume verzi	125
Supa cămpenească	125
Supa fermierului	125
Supa ambasadorilor	126
Supa de dovlecei	126
Supa de spanac sau macriș	127
Supa de chitici (vârfuri de hameiu)	127
Supa sau borș de urzici	127
Borș de sfeclă	128
Ciorbă de fasole verde	128
Ciupercile	129
Borș cu bureți	131
Ciuperci fripte la gratar	131
Mâncărică de ciuperci sau de minătărci	131
Pilaf sau plachie de ciuperci	132
Tocana moldovenească de ciuperci	132

Dimescu

~~Mr. Engel~~ Viața omului...

Viața omului e nu în ...ent de ani.
Nașterea prisăcarului face ...
...ioare fericire. În copilărie viața este
veselă. La adolescență ...ne griji, căci
fericirile omenești sunt ...elnicătoare